Bayer'sches
Kochbuch.

Enthält:
eine leichtfaßliche und bewährte Anweisung für alle Stände auf die vortheil- und schmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen, Tafeln nach der neuesten Art zu decken, zu transchiren, zum Einpöckeln und Räuchern des Fleisches, zum Essigbrauen, Einmachen verschiedener Früchte, Holzersparren, Lichterziehen, Seifensieden, Stärkemachen, Färben, Bleichen, und mehr als 150 andern nützlichen in Haushaltungen oft unentbehrlichen Kunststücken.

Dreizehnte, auf dreißigjährige Erfahrung gegründete Auflage,

von

Maria Katharina Daisenberger,
geborne Siegel, Buchhändlerin in München, Regensburg ꝛc.

Zwei Theile.

Erster Theil.

München, Paßau und Regensburg,
bei J. M. Daisenberger. 1833.

(Preis alle 2 Theile 1 fl. 45 kr.)

Staatliche Bibliothek
Regensburg

04/1589

Vorerinnerung, die man nicht ungelesen lassen soll.

Das Kochen ist eine grössere Kunst, als man gewöhnlich glaubt; denn es ist nicht genug, die Speisen zu kochen, daß man sie geniessen kann: nein! sie müssen wohlschmeckend, der Gesundheit nicht nachtheilig, und mit möglichster Sparsamkeit gekocht seyn, und da dazu viel Uebung gehört: so sollte man das weibliche Geschlecht so frühzeitig als möglich ist, dazu anhalten, und dieses wie das bekannte Bürger- und Bauernkochbuch (ein Auszug aus diesem, Pr. 48 kr.) auch vielfältig als Preis austheilen.

Aufmerksamkeit und Ordnung

soll jede Köchin sich vor Allem eigen zu machen suchen: Unordnung ist die Quelle der Verschwendung.

Lerne Ordnung, übe sie,
Sie — erspart viel Zeit und Müh'.

Reinlichkeit

ist eine der nöthigsten und vorzüglichsten Eigenschaften der Köchin: denn sie erhöht den Geschmack der Speisen auf eine unglaubliche Art, und verhindert, daß nichts Fremdartiges solche verdirbt. Reinlichkeit ergötzt das Auge und vergrößert das Vergnügen des Genusses, sie erhält und befördert das höchste und vorzüglichste Gut des Menschen — die Gesundheit! Gewiß sehr wichtige Gründe, die jeden vernünftigen Menschen aufmuntern müssen, sich stets derselben zu befleißen und sich solche zur Gewohnheit zu machen. Unreinlichkeit gefällt Niemand. Die Küche, die Stube, die Kammern, die Gänge und alles muß rein seyn, und so oft als möglich frische reine Luft hineingelassen werden, weil sonst viele Speisen einen widrigen Beigeschmack annehmen und die Gesundheit Schaden leiden würden. Kömmt man in ein Haus, wo es unreinlich zugehet, und uns Wust, Gestank schon beim Eingang entgegen kommen, nicht wahr, wir rümpfen die Nase, und das Verweilen wird uns fast unerträglich? Von Unreinlichkeit kommen viele Krankheiten, die wir uns oft nicht zu erklären wissen.

Ein Hauptgrund der Kochkunst,

worauf beinahe das Ganze beruhet, und der, wenn er gehörig gelegt ist, eine vollkommene Ausübung ihrer einzelnen Theile, nicht nur erleichtert, sondern einzig und allein möglich macht — ist die Geschicklichkeit eine gute Fleischbrühe zu kochen. Wer dies für eine Kleinigkeit haltet, der hat die Kochkunst nicht gründlich erlernt, und besitzt nur oberflächliche Kenntnisse davon. Aus ihr gehet alles hervor, was den Fleischspeisen den angenehmen feinen Geschmack gibt. Man lerne und befolge also Nro. 1. dieses Theiles besonders genau.

Die Geschirre, worin die Speisen gekocht und aufbewahrt werden

verdienen alle Aufmerksamkeit; denn sie haben großen Einfluß auf die Gesundheit; sie können derselben oft nachtheilig oder wohl gar sehr gefährlich werden, so wie die Speisen abgeschmackt machen.

Die irdenen Geschirre, so wie die von Glas, Porcellaine und Steingut

sind die unschädlichsten; nur Schade, daß man darinn nicht alles kochen kann. Von ihnen neh-

men die Speisen keinen Nebengeschmack an, wenn sie gut und rein sind.

Die Geschirre von Eisen, Zinn, Kupfer und Messing

kann man zwar zum Kochen nehmen, aber sie müssen besonders reinlich gehalten werden. Nichts darf darin lange stehen bleiben, am wenigsten säuerliche Sachen, da sonst in den Letztern Grünspan entsteht, der die fürchterlichsten Krankheiten, ja selbst schnellen Tod erzeugen kann. Wenn man sich der Gefässe von Kupfer bedienen muß: so sorge man, daß sie beständig gut verzinnet sind, nicht etwa verbleyet, wie es der Wohlfeilheit wegen gerne geschieht.

Kochen und Sieden

sind bekanntlich Zweierlei. Speisen oder Getränke, welche flüchtige, spirituöse, oder gewürzreiche Theile enthalten, die sich durch die Wärme leicht auflösen und bei zu langem Sieden ganz verfliegen würden — darf man nur einen sogenannten Wall aufthun lassen. Also wird auch der Kaffee besser und schmackhafter, als wenn er zu lange siedet.

Uebrigens gebe man recht acht:

1) daß die Speisen nicht überlaufen, weil sie dadurch oft die beste Kraft verlieren;

2) daß sie nicht zu schnell, auch nie zu sehr einsieden, weil sie dadurch abgeschmackt würden;

3) daß sich die Speisen nicht an die Geschirre anlegen;

4) daß die Speisen weder zu viel noch zu wenig gesotten oder gebraten werden;

5) daß das Feuer den kochenden Speisen angemessen sey. Es gehört dazu mehr Uebung und Fleiß, als man gewöhnlich glaubt.

Abschöpffett zu gewinnen, und recht zu benützen

ist nicht nur allein sehr vortheilhaft für die Haushaltung, sondern überdies auch damit manche Speise, besonders Gemüser an Fleischtagen nur allein mit ihr oder mit Gänseschmalz recht schmackhaft zu kochen. Daher kommt es, daß manche Köchin jährlich mit 12 Pfund Schmalz auskommt, während eine andere mehr als 50 braucht und doch nicht so schmackhaft kocht. Auch stossen die Speisen nicht auf, wenn das Abschöpffett mäßig und frisch dazu benützt wird.

Wasser zum Kochen

sind sehr verschieden. Zum Sieden der Flußfische ist hartes, zum Sieden der Hülsenfrüchte weiches besser.

Holz zum Kochen oder Braten

ist bekanntlich auch sehr verschieden. Wenn man dazu hartes nimmt, so ist es zwar theurer, allein es ist doch nützlicher als weiches, weil es 1) stärkere Hitze gibt; 2) länger aushält, also nicht so oft nachzusehen nöthig ist, wodurch beim weichen Holz manches kleine Geschäft verabsäumt wird; 3) nicht so oft abspringt, wodurch die Speisen gerne verunreinigt, ja selbst am Geschmack manchmal verdorben werden. Man nehme hartes, oder weiches, so soll es recht dürre seyn, rasch brennen und wenig rauchen; nasses braucht man ungleich mehr, und es verdirbt durch das Rauchen manche Speise. Wie man viel Holz ersparen und dabei doch bequemer kochen kann, lehrt der 2te Theil dieses Buches.

Maas und Gewichte

die in diesem Kochbuche vorkommen sind bayerisch, welche den Oesterreichischen ziemlich nahe kommen. Oft liessen sich diese durchaus gar

nicht bestimmen. Uebrigens hatte ich gewöhnlich 4 Personen zum Augenmerk, wo sie nicht ausdrücklich bestimmt sind. Das Salz läßt sich gleichfalls nicht bestimmen, da manche gern viel und andere wieder weniger lieben; zu viel ist ungesund. Man kann leichter hinzu als wegthun.

Die fremden Ausdrücke

habe ich möglichst deutsch geschrieben, weil sie den Köchinen so leichter verständlich sind. Ganz deutsche Namen dafür hinzusetzen — wäre oft nicht gut angebracht, weil die Herrschaften die Speisen oft nur unter jenen Namen verlangen, und die Köchin leicht für unwissend halten könnten, wenn sie solche nicht verstehen sollte. Einige fremden Ausdrücke, wie z. B. blanschiren, farssiren, grilliren, mariniren u. s. w. mußten auch beibehalten werden, um mich möglichst kurz ausdrücken zu können. Für Unkundige folgt hier eine

Erklärung fremder Ausdrücke in der Kochkunst.

Amulet, heißt: ein dicker Pfannkuchen.

Assiette ist: eine etwas tiefere Schüssel, als ein gewöhnlicher Teller.

Auflauf: eine gut abgerührte gebackene Speise.

Beschamell: ein von Butter Milch und Mehl gemachtes Mus, das zu Mehl=, so wie zu Fleischspeisen und Soßen gebraucht werden kann.

Blanschiren: etwas im Wasser abkochen. Man blanschirt Gemüse, wenn man es im Wasser einmal aufkochen läßt; Fleisch, wenn man das vorher in Stücke gehauene mit kaltem Wasser auf das Feuer setzt, ehe es angefangen zu sieden, und dann wieder wegnimmt.

Blattl: ist eine kupferne oder blecherne Reifschüssel, die man zu verschiedenen Backereyen, z. B. backen der Zwetschgenflecken gebraucht.

Bullion: die nahrhafte Brühe, welche man von gutem Fleisch durchs Kochen erhält.

Compot: ein Essen von gewissen halbeingesottenen Früchten, z. B. Aepfeln, Kirschen u. dgl.

Fraß: rohes kleingehacktes Fleisch, das mit verschiedenen Zuthaten vermischt wurde.

Formiren: etwas machen; z. B. etwas einem Hasen ähnlich machen.

Frikassiren: etwas einmachen mit abgerührten Eyerdottern, z. B. Hühner, Tauben, Spargel u. dgl.

Grilliren: etwas in zerlassener Butter umkehreu, sodann mit geriebener Semmel oder gestossenem Zwiebacke bestreuen, und auf dem Roste braten. Man grillirt allerlei Fleisch und Fische, vorzüglich aber Ueberbleibsel von gebratenen Hühnern, Gänsen, Kapaunen, weil sie dadurch einen noch bessern Geschmack bekommen.

Glaß: stark eingekochter Saft oon Fleisch, um dem Fleisch damit einen Glanz zu geben.

Haschee: eine Speise von gekochtem, kleingehacktem Fleische mit Zuthaten von Gewürz, Eyern u. dgl.

Kastroll: Pfanne mit gerade aufsteigendem hohem Rande, auf Art der Reinln oder Tiegel. Man kann sie durch Pfannen ersetzen, da die Speisen darin noch schmackhafter werden.

Kompot: sehe man Compot.

Konsumme: Saft von Fleisch mit Eyerdotter vermischt, daß man auf siedendem Wasser zusammen gehen ließ.

Krebsbutter: eine von gesottenen im Mörser gestossenen Krebsschalen mit Butter vermischten Sosse.

Mariniren: Fleisch oder Fische in Provenceröl, Ziteronensaft, mit gehackten Schaloten u.

dgl. legen, mehrere Stunden darin liegen lassen, damit es den Geschmack davon bekömmt.

Meerrettig: Kren.

Passiren: etwas Flüssiges durch ein Haarsieb, Seiher oder Tuch laufen lassen.

Pfanzl: eine laibförmige Speise, die von gehacktem Fleisch, mit Zuthaten von Eyern, Gewürzen, Semmeln u. dgl. gebacken wird.

Quirln: Sprudeln.

Reinl: runde oder eckige Bratpfanne.

Schů: eine braune Brühe, die man von gebratenem Fleisch erhält.

Sosse: eine Brühe.

Sossiere: eine große Schale zu Sossen.

Sprudeln: Quirln.

Terrinne: ein eyrunder tiefer Teller.

Vom Anrichten und Auftragen der Speisen.

Da einer Köchin Geschicklichkeit und Reinlichkeit darnach beurtheilt wird, so kommt auch darauf viel an. Sie befleisse sich also auch hierin möglichst und sie wird sich endlich daran gewöhnen. Bei Fleischspeisen mag man sich alle Mühe geben, sie gut zu kochen; wenn es nicht ein gutes Stück Fleisch ist, so wird alle Mühe umsonst

seyn; daher muß man gutes Fleisch wählen; man erspart nichts, wenn man um etwas zu ersparen, schlechteres Fleisch einkauft!

Ueber die Wahl und Schicklichkeit, wie und welche Speisen aufgetragen werden sollen.

So gut es ist, wenn man eine große Tafel mit Speisen zu besetzen weis, so nothwendig ist es auch, daß eine gute Wirthin ihren gewöhnlichen Tisch täglich mit ihren gehörigen Abwechselungen zuzurichten weis; denn man ißt sich die besten Speisen zuwider, wenn man sie zu oft erhält, oder wenn sie nicht so gewählt worden, wie sie zusammen passen. Es dürfen eben nicht immer theure Speisen seyn, sondern es kömmt mehr darauf an, daß sie gut gewählt, und wohlschmeckend zugerichtet werden. Man muß sich dabei freilich nach der Jahreszeit richten; der Sommer und Herbst verschafft uns die meisten Abwechselungen, jedoch hat jede andere Jahreszeit auch ihre Veränderungen, wenn man nur darauf denkt und zur rechten Zeit sich mit gehörigem Vorrath von jeder Sache versorgt. Ueber die Schicklichkeit in der Wahl der Speisen muß man allemal nachdenken. So würde es sich nicht schicken, wenn man, z. B. eine Suppe mit Hühnern oder

Tauben und hinterher als Braten einen Kapaun auftragen wollte; man muß es so einrichten, daß, wenn man in der Suppe Geflügel hat, man einen andern Braten wählt; hat man aber zum Braten Geflügel: so wählt man eine andere Suppe. Für Mittag ist eine Fleischbrüh-Suppe mehrentheils schicklicher; zum Abend aber nimmt man oft eine süsse oder keine Suppe, sondern ein Voressen. Fleische und Voressen muß man auch so wählen, wie sie zusammen passen. Es läßt sich hiebei etwas ganz Gewisses nicht bestimmen, und es wird beinahe keine Haushaltung seyn, die nicht ihre besondere Gebräuche hat. Erfahrne Hausmütter und Köchinen werden dies alles von selbst wissen, und junge Anfängerinnen im Wirthschaften thun wohl, daß sie mit größtem Fleiß und aller Aufmerksamkeit ihre Wirthschaft einrichten, auch bei allem auf eine genaue Ordnung, auf Abwechselung und gehörige Einrichtung sehen.

Was hat man für Fleischspeisen zu allen Jahreszeiten.

Von Georgi bis Johannis:

Junge Hühner; wälsche Hahnen von selbigem Jahr; junge zahme oder wilde Tauben; Rebhüh-

ner; junge Kaninchen; junge Gänse; Lämmer; Märzenhasen; Fasanen und Seidenhasen; Schwein- und Kalbfleisch.

Von Johanni bis Michaelis:

Junge Rebhühner; junge Fasanen; Märzenhasen; junge Kapaunen; junge Hühner; junge mitunter fette Gänse; Wachteln; Hirschkälber; junge wilde Tauben; Turteltauben; junge wälsche Hahnen; zahme Tauben; junge wilde Enten; Rehe oder junge Ziegen; Wasserschnepfen; Schweinfleisch.

Von Michaelis bis zur Fastenzeit.

Fette Kapaunen; junge wälsche Hühner; Lämmer; Rebhühner; Schnepfen; wilde Tauben; Dukentchen; Birk- und Haselhühner; Wasserschnepfen; Krammetsvögel; zahme Tauben; fette Wachteln; Lebern; Wildgänse; Spanferkel; Kapaunen; fette Hühner; welsche Hahnen; junge Hasen; Waldfasanen; Flußvögel; fette Gänse; Lerchen; zahme Enten; Wildenten; Wasserhühner; Kalb- und Schweinfleisch.

Was hat man für Fastenspeisen, durch das ganze Jahr?

Hechten; Schleyen; Stör; Karpfen; Braxen; Salm oder Lachs; Forellen; Bricken oder Neunaugen; Sardellen; frische Laberdon; eingesalzene Laberdon; Krebse; marinirten Tonnenfisch; Au-

stern; Barben; Plateise; Aale; frische Häringe; gesalzene Häringe; Froschschenkeln; Muscheln; Rogen; Stockfisch.

Speiszettel für 5 bis 12 Schüsseln.

I.) zu 5 Schüsseln:

1. Eine geschnittene Nudelsuppe mit einer Henne;
2. Voressen;
3. Rindfleisch mit süssem Kraut;
4. Gebratene Hühner;
5. Torten;

II.) zu sechs Schüsseln:

1. Eine Reissuppe;
2. Eingemachtes Kalbfleisch;
3. Rindfleisch mit Wirsing;
4. Gebratene Enten;
5. Gebackene Fische;
6. Torten und Desert.

III.) zu 7 Schüsseln:

1. Gerstensuppe;
2. Ein Frikasse von Kalbfleisch;
3. Rindfleisch mit Sardellensoß;
4. Spinat mit Bavesen;
5. Reisschmarn;
6. Eine gebratene Gans;
7. Torten und Desert.

IV.) zu 8 Schüsseln:

1. Eine Fleischsuppe mit gebackenen Karfiol;
2. Kälberne Brust in der Zitronensoß;
3. Rindfleisch mit Kren;
4. Wirsing mit Bratwürsteln;
5. Gebratene Hühner mit Salat;
6. Gebackene Fische;
7. Einen beliebigen Auflauf;
8. Bisquit und Desert.

V.) zu 9 Schüsseln:

1. Eine gestossene Hühnersuppe;
2. Lungenvoressen;
3. Rindfleisch mit Kappernsoß;
4. Blauer Kohl mit gebackenen Kälberfüßen;
5. Frikasse von jungen Hühnern,
6. Reisauflauf;
7. Hechten oder Forellen, blau abgesotten;
8. Gefüllte Tauben gebraten mit Salat;
9. Linzertorte und Desert.

VI.) zu 10 Schüsseln:

1. Pastete mit Ragu von jungen Tauben;
2. Pasteteln mit eingemachten Früchten;
3. Rindfleisch mit Senf;
4. Kraut mit Schinken;
5. Zuckererbsen mit gebackenen Hühnern;
6. Ochsengurgeln;
7. Gefüllter Karpfe, gebraten;
8. Kapaun oder Kalbsbraten;
9. Gedünstete Aepfel;
10. Mandeltorte und Desert.

VII.) zu 11 Schüsseln:

1. Ein Suppenpfanzel;
2. Ragu von Wildpret;
3. Rindfleisch mit Erdäpfeln;
4. Karbonadeln mit Spargel;
5. Einen gefüllten Kohlrabi;
6. Weiße Bohnen mit geräuchertem Fleische;
7. Brandstrauben;
8. Waffeln, oder Mandelbögen;
9. Gebratenen Rehziemer mit Salat;
10. Gefüllte und gebratene Kalsbbrust mit gedünsteten Aepfeln oder Birnen;
11. Torten und Desert.

VIII.) zu 12 Schüsseln:

1. Entivisuppe;
2. Ragupastete;
3. Rindfleisch auf bayerische Art;
4. Blauen Kohl mit Kastanien und Bratwürsten;
5. Weinpudding mit Soß;
6. Schwarzwildpret mit Heschebetschsoß;
7. Ein gebratener Kalbschlegel, mit Salat;
8. Schinken oder Zuckerstrauben;
9. Sulz von Spanfärkerln;
10. Karpfen, Hechten oder dgl. blau abgesotten;
11. Indian, gebraten mit Salat;
12. Kaisertorte und Desert.

Nach diesen 8 Speisezetteln kann jede Köchin selbst neue, der Jahreszeit, so wie ihrer Küche anpassende Abänderungen machen.

Inhalt des ersten Theils.

	Seite
Aal zu backen und braten	368
Abschöpffett	VII
Aepfel, gebackene	172
Aepfel, gedünstete	230
Aepfel, gefüllte	231
Aepfel, spanische	182
Aepfelberg	355
Aepfelküchein	304
Aepfelkuchen	308
Aepfelsalat, gedünsteter	230
Aepfelsulz	409
Aepfelsuppe	28
Allerlei in die Suppen	29
Amulete, verschiedene	274
Amuletfleckelsuppe	17
Anisbretzchen	353
Anisbrod	354
Anisküchein	354
Anrichten der Speisen	XII
Antivi suche man Endivi.	
Artischocken	136
Asch	369
Auerhahn zu braten	190
Auflauf von Braten	242
Auflauf, verschiedene	274
Aufmerksamkeit	III
Auftragen der Speisen	XII
Augsburger Würste	185
Ausdrücke, fremde	IX
Austern, verschiedene	369
Austernragu	109
Barben	360 und 371
Bavesen	36 und 173
Berge, verschiedene	345
Bergtorte	269
Bettelbrod	269
Biersuppen, dreyerlei	24
Birkhühnen zu braten	221
Birnen, gedünstete	231
Biskoten	356
Bisquits	356
Bisquitkugelhopf	292
Bisquitküchein	360
Bisquittorten	250
Blaukohl	169
Blumenkohl, oder Karfiol auf 4 Arten als Gemüs	137
Blumenkohl in der Fleischbrühe	137
Bocksnieren, gebackene	182
Böf a la Mod, bayerscher Art	116
Böf a la Mode, französischer Art	115
Böf a la Mode, von Lendbraten	209
Böf a la Mode, kalt oder warm zu geben	117
Bohnen, auf 5 Arten	139
Bohnensalat	232

	Seite
Bologneserwürste	282
Bonadesuppe	5
Brandnockerln	313
Brandnudeln	314
Brandstrauben	337
Brandteig	281
Braten, verschiedene	186
Braten, englischer	211
Braten für Kranke	417
Bratenfüll	186
Bratenmus	245
Bratenpfanzel	243
Bratwürsteln	183
Braxen	373
Brennsuppe	19
Breysuppe	6
Brezchen zum Kaffee, gute	282
Brieseln, gebackene 35, und	172 243
Brieselsuppe	6
Broccoli auf 2 Arten	139
Brod, englisches	357
Brodauflauf	276
Brodmus	309
Brodsuppen	2
Brodtorten	260
Bröselteig mit Mandeln	272
Bröseltorten	261
Brunnkressalat	232
Brustzucker	358
Busserln	362
Butterkoch	283
Butterteig	253
Butterteigtorte	262

	Seite
Butterwandeln	344
Compots, s. m. Kompot.	
Dampfnudeln, verschiedene	513
Dreßdener Torte	262
Dorschen auf 2 Arten	142
Dratküchеln	304
Dukänteln zu braten	228
Einbünde, verschiedene	327
Eingemachte und Voressen	61
Eingemachte für Kranke	417
Eingemachtes mit grünen Reif	108
Eis, weißes	272
Endivisalat	232
Endivisalat als Gemüs	232
Endivisuppe	8
Englische Soß	49
Enten in brauner Soß	85
Enten, gefüllt u. eingemachte	86
Ente in der Kappernsoß	84
Ente in der Kräutersoß	84
Ente zu braten	191
Enten auf Wildpretart	85
Erbsen, gebackene	34
Erbsen, als 5 Gemüß Arten	143
Erbsenknöderln	40
Erbsenmark	143
Erbsensuppe für Fasttäge	20
Erbsensuppe f. Fleischtäge	9
Erbsensuppe mit Stockfisch	21
Erdäpfel als Gemüß, 2 Arten	145
Erdäpfelauflauf	274
Erdäpfelknöderln	40

	Seite
Erdäpfelkrem	289
Erdäpfelpudding	248
Erdäpfelsalat, 2 Arten	252
Erdäpfelschmarn	335
Erdäpfeltorte	263
Erdäpfelnwandeln	344
Erdbeerenberg	555
Erdbeerensoß	52
Erdbeerenkrem	289
Erklärung fremder Ausdrücke	IX
Euter	243
Eyer, gebackene	283
Eyer, eingerührte	284
Eyer, ganze gebackene	383
Eyer, gesetzte	287
Eyer in Schmalz	274
Eyer mit Krebsen	284
Eyer, harte	284
Eyer, verlorne	285
Eyer auf Wiener Art	174
Eyer mit Sauerampfer	285
Eyerdotternudeln, bayer.	317
Eyerfladennudeln	317
Eyerkuttelfleck	286
Eyerpudding	329
Eyerspeis, Hamburger	272
Eyerspeisen, geschmackvolle	272
Eyerspeisen für Kranke	418
Eyerstrudeln	340
Farß zum Bratenfüllen	188
Farß in Pasteten	255
Farßlaibeln	243
Farßwürste	184
Fasan zu braten	222

	Seite
Fastenfischwürste	184
Fastenkarbonadeln	297
Fastenreiswürste	347
Fastenschü	28
Fastenspeisenauswahl	XV
Fastensuppen	19
Fastnachtküchein	305
Feldhühner zu braten	222
Fingernudeln	318
Fischauflauf	277
Fische blau abzusieden	367
Fisch zu mariniren	366
Fische für Kranke	418
Fische, geräucherte	366
Fische aufm Rost zu braten	366
Fischen den moderigen Geschmack zu nehmen	365
Fischkarbonadeln	177
Fischpudding	329
Fischrogensuppe	25
Fischsuppe	25
Fischwandeln	345
Fischwürsteln	31
Flaumensuppe	5
Fleckelsuppe	4
Fleischknöderln	38
Feischsalat	233
Fleischschü	12
Forellen	374
Forellen blau zu sieden	365
Forellen, gesulzte	373
Freimauer	358
Frikando von Kalbfleisch	71
Frikassee von Kalbfleisch	70

	Seite
Frikasseesossen	44
Frösche, gebackene	288
Frösche in Sossen	397
Gans, eine gefüllte zu braten	189
Gans, gesulzte	403
Gans in der Reine 191 u.	192
Gans am Spies	191
Gans auf Wildpretart	189
Gansjung 87 und	89
Gansleber, eingemachte	89
Gansleber zu backen	174
Geduldzelteln	358
Gefülle für Braten	186
Gehäcksuppe	10
Gemüs, niederländischer Art	146
Gemüser für Kranke	417
Gemüser, verschiedene	136
Germkipfeln	297
Germküchein	305
Germstrauben	337
Gerstensuppe 3 u.	7
Geschirre, verschiedene	V
Geschnittennudelauflauf	277
Geschnittenenudelsuppe	3
Getränke für Kranke	410
Gewicht	IX
Glaß 44 u.	53
Golli, zum aufbewahren	46
Gollisoß 45, u.	50
Griesauflauf	275
Griesknöderln	59
Griesnockerln 16, 31 u.	290
Griesschmarn	353
Grundeln	376
Gugelhopfe, s. m. Kugelhopf	
Gurkensalat	234
Gurkensossen	49
Haberschleim	7
Häringe	377
Häringsalat	234
Häringspeis, gute	376
Häringssossen	50
Häupelsalat	235
Hahebutzensoß	51
Hammelfleisch mit Kappern	91
Hammelbrust, gewickelte	90
Hammelschlegel, 5 Arten 192 und	205
Hammelrücken als Hauptbraten	195
Hascheestrudel	248
Hascheewandeln	249
Haselhühner zu braten	222
Hasen zu braten	223
Hasen vom übergebliebenen Fleisch zu machen	89
Hasen in der Sardellensoß	90
Hasenöhrln	295
Hauptgund der Kochkunst	V
Hausen	378
Hechten	378
Hechten blau zu sieden	367
Hechtenstrizeln	339
Henne, eine alte	91
Herrenbrodsuppe	32
Hetschebetschsoß	51
Hirn zu backen	174

	Seite
Hirnbavesen	172
Hirnmus	246
Hirnwandeln	250
Hirnwürste	185
Hirschrücken zu braten	221
Hirschwildpret auf 4 Arten	132
Hirschziemer	225
Hirschziemer, gebackener	244
Holipen	246 u. 359
Hollerlatwerge	414
Hollermus	351
Hollunder, gebackener	296
Holz zum Kochen	VIII
Hopfensalat	234
Hopfenspargel	139
Hühner mit Austernragu	195
Hühner, blauabgesottene	95
Hühner mit Blumenkohl	33
Hühner, gebackene	174
Hühner, gebratene 5 Arten	193
Hühner, französisch einzumachen	94
Hühner, frikassirte	94
Hühner auf Gemüser	174
Hühner, gesulzte	403
Hühner mit Blut	92
Hühner mit Spargeln	93
Hühner mit Karfiol	93
Hühner, anf Wienerart	95
Hühnersuppe	11
Hüte, gebackene	33
Indian, gesulzter	403
Indian zu braten	195
Indian in der Sardellensoß	96
Johannisbeerensoß	52
Kälberbrieseln, eingemachte	72
Kälberfüsse auf Gemüser	175
Kälberfüsse, gesulzte	408
Kälberkrös auf Gemüser	177
Kälbernetzelsuppe	8
Kälberohren auf Gemüser	175
Kälberrippen, gedämpfte	81
Kälberrücken	199
Käsespeis	296
Kaffeebretzchen	282
Kaffeekrem	289
Kaffeesuppe	26
Kaiserauflauf	275
Kaiserkuchen	303
Kaiserschnitzeln	79
Kaiserthee	410
Kaisertorte	264
Kalbfleisch, besseres	61
Kalbfleisch, gemein eingemachtes	61
Kalbfleisch, gespicktes	64
Kalbfleisch in frikassirter Soß	62
Kalbfleisch mit Sardellen	63
Kalbfleisch in der Speckſoß	66
Kalbfleisch, übergebliebenes	65
Kalbfleisch mit Zitronensoß	63
Kalbsbraten, 11 Arten	196
Kalbsbrust, braungedünstete	65
Kalbsbrust, französische Art	198
Kalbsbrust, frikassirte	79
Kalbsbrust, gefüllte	198
Kalbsbrust, gewickelte	90

	Seite
Kalbsfüsse	69 u. 383
Kalbsfüsse, grillirte	70
Kalbsgekrös, zweyerlei	68
Kalbshirn	67
Kalbskopf	65
Kalbskopf im Brandteig	175
Kalbskopf, grillirter	85
Kalbskopf in guter Soß	65
Kalbsleber in brauner Soß	74
Kalbsleber, gebackene	74
Kalbsleber, gedämpfte oder gedünstete	72
Kalbsleber, gefüllte	73
Kalbsleber, gespickte	67
Kalbsleber auf Gemüser	176
Kalbslungen, eingemachte	82
Kalbsrückgrad	80
Kalbsschlegel	197 u. 199
Kalbszunge, eingemachte	83
Kapaun zu braten 4 Arten	204
Kapaun, braungedünsteter und gefüllter	97
Kapaun in frikassirter Soß	98
Kapaun mit Lorbeerblättern gedünstet	98
Kapaunsulz	404
Kappernsalat	235
Kappernsoß	52
Karbonadeln	75
Karbonadeln auf Gemüser	176 rc.
Karfiol, gebackener	35 u. 178
Karfiol in Fleischbrühe	137
Karfiol s. m. auch Blumenkohl	
Karfiolsuppe	9

	Seite
Karmelitertorte	254
Karpfen	382
Kirschen, gebackene	296
Kirschenlatwergen	414
Kirschenmus	411
Kirschensalat	241
Kirschensoß	52
Kirschenkuchen	303
Kittenberg	355
Kitzviertel zu braten	206
Knöderln oder Klöße, verschiedene	38 — 40
Kochen, von dem	VI
Kohlrabi, 4 Arten	147
Kolatschen, verschiedene	298
Kompote für Kranke	418
Kompote, verschiedene andere	350
Konsummee für Fasttäge	54
Kopf- oder Häupelsalat	235
Kräutersalat	235
Kräutersossen	53
Kräutersuppe	10
Kraftbrühe, durchgetriebene	53
Kraftsuppe	13
Krapfeln	300
Krapfen, verschiedene	299
Kraut, blaues	154
Kraut, saures, 7 Arten	155
Kraut, süsses, 2 Arten	154
Krautköpfe, gefüllte als Gemüs	152
Krautsalat	236
Krebsauflauf	276

Seite		Seite	
Krebsen	365	Leberknöderln	38
Krebsaustern	399	Leberkuchen	244
Krebsbutter	29	Lebernockerln	16
Krebskarbonadeln	178 u. 297	Leberspäzeln	15
Krebsknöderln	40	Leckerln	361
Krebskrapfen	32	Lendbraten	208
Krebsschnecken	300	Lendbraten, farssirter	208
Krebssoß	54	Lerchen zu braten	226
Krebssuppe	27	Limonade	411
Krebswürsteln	178	Linsen als Gemüs	156
Krems, verschiedene	289	Linzertorten	264
Kren, 4 Arten	157	Lionerwürsteln	186
Kronewiedsvögel	225	Lungenbraten	209 u. 389
Kronewiedsvögelsuppe	14	Lungenhaschee	103
Kuchen	301	Lungenknopf	75
Kücheln, verschiedene	304	Maas	VIII
Kücheln, verwirrte	336	Maccaroni, welsche	245
Kugelhopf, verschiedene	294	Maccaroninudelsuppe	4
Kuheuter in der Kräuter- oder Zitronensoß	99	Magenelexier	412
		Magentropfen	411
Kuheuterschnitzeln, grillirte	99	Mandelbögen	357
Kukummernsalat	234	Mandelbrod	357
Kutelflecke	99	Mandelkonfekt	359
Labberdon	391	Mandelkrem	290
Lachs	390	Mandellaibeln	308
Lämmerbraten	196	Mandelmilch	412
Lämmerbrüstel	196	Mandelrüben	361
Lammfleisch 4 Arten	101 u. 206	Mandelsoß, braune	55
Latuksalat	155	Mandelsuppe	11 u. 23
Latuksalat als Gemüs	143	Mandelsuppe, weisse	11
Latwergen für Kranke	410	Mandeltorten	265
Leber vom Indian, oder eine Gans in der Ramsoß	102	Markknöderln	42
		Mamerladen	403
Leberauflauf	242	Marmorsulz	403

	Seite
Marzipanteig	270
Marzipantorte	266
Maurachen	156
Maurachensuppe	13
Meerrettig 4 Arten	157
Mehlschmarn	334
Mehlspeisen für Kranke	418
Mehlspeisen, verschiedene	272
Mehltaschen	308
Milchrambraten	207
Milchbrod in der Suppe	32
Milchsuppen	21
Milchsuppen, dreyerlei 21 u.	22
Milchstrauben	337
Milzknöderln	40
Milzsuppe	18
Molde oder Molken	159
Morcheln	156
Mus, verschiedene	309
Musauflauf	278
Muscheln, gebackene	361
Muschelküchelnn	360
Nachspeisen, verschiedene	242
Nebelstecher	33
Neunaugen	292
Niererenschnitten	179
Nieren, schweinerne	103
Nockerln	312
Nonnenkrapfeln	362
Nudel aufgegangene	312
Nudeln, bayerische mit Krebsbutter	313
Nudeln, gestutzte	319
Nudeln, verschiedene	312

	Seite
Nudelpfanzel	246
Nudelsuppe	3
Nürnberger Nudeln	319
Nußmilch	414
Oblatküchelnn	360
Ochsengurgeln	306
Ochsenhirn	246
Ochsenschweif 103 u.	247
Ochsenschweif, gebeizter	105
Ochsenzungen	126
Ochsenzungen aufm Rost gebraten	210
Ordnung, von der	III
Osterflecken	288
Paradiesäpfelsoß	55
Pariserbisquit	356
Pastete, kalte	257
Pastetenfüllung 251 u.	255
Pastetenteig	254
Perschlinge	393
Petersiliesoß	55
Pfaffenkappeln	326
Pfannenkuchen s. m. Amulet.	
Pfau wird wie Indian behandelt	
Pfifferlinge	327
Pflaumsuppe	5
Pilzengemüs	159
Pistanzientorte	266
Polnische Torte	267
Pomeranzenauflauf	279
Pomeranzenkrem	291
Pomeranzensalat	236
Pomeranzenschalen	270

	Seite
Pomeranzensulz	406
Pomeranzentorte	267
Pudding, verschiedene	327
Pudding von Erdäpfeln	248
Pulver, bayerisches, 2 Arten	160
Punkes, suche man bayer. Pulver.	
Quittenberg	355
Quittensulz	406
Rabunzelsalat	236
Ragu von Austern	109
Ragu von kalten Braten	104
Ragu von Enten= oder Gansfleisch	105
Ragu von Gaumen oder Kalbsohren ꝛc.	105
Ragu mit grünem Reif	108
Ragu mit rothem Reif	107
Ragu von Hasen= Hirsch= Reh=oder Lungenbraten	106
Ragu von Krebsen	398
Ragu, ein melirtes für einen Fasttag	107
Ragu von Rebhühnern	106
Ragu von Schöpsenschlegel	104
Raguwandeln	250
Ramsossen	56
Ramstrudeln	341
Rebhühner zu braten 223,	227
Rebhühner in welscher Soß	110
Rebhühnerpastete	259
Rebhühner mit Ragu	109
Rebhühnersulz	404

	Seite
Rebhühnersuppe	14
Rehläufel in brauner Soß	111
Rehrücken	221
Rehziemer	225
Rehschlegel zu braten	221
Reinlichkeit, von der	IV
Reisäpfel	274
Reisauflauf	279
Reisnudeln	321
Reispudding	329
Reisschmarn	335
Reissuppen	7
Rindbraten, verschiedene	211
Rindfleisch, auf 19 Arten	111
und	119
Rindfleisch auf Wildpretart	136
Rindzungen	126
Ringeltorte	267
Rosenküchеln	360
Rostbraten, verschiedene	216
Rüben, bayersche	160
Rüben, gehächelte	185
Rüben, gelbe	164
Rüben, weisse, 2 Arten	164
Rübenkraut	160
Rübenlatwergen	414
Rübensalat, verschiedene	237
Rückbraten	221
Rutten	393
Rutten blau zu sieden	407
Sagosuppe	11
Salat	230
Salat als Gemüs	164
Salat für Kranke	418

Seite

Salbey, gebackener 296
Salbinge 394
Salme 367, 394
Sardellensalat 238
Sardellensoß 57
Sauerampfengemüs 165
Sauerampfensuppe 8
Sauerkraut, 7 Arten 149, 155
Schaffleisch mit Selleri 127
Schaiden 394
Schampions 166
Scheitterhaufen 338
Schicklichkeit die Speisen aufzutragen XIII
Schiel 388
Schildkröten 399
Schlegel, kälberner mit Farß 249
Schleyen 388, 394
Schnecken 365, 400
Schneckenauflauf 280
Schneckensalat 239
Schneeballen 336
Schneehühner zu braten 228
Schnepfen zu braten 228
Schnepfenpastete 258
Schnepfensuppe 14
Schnittensuppe 4
Schnittlauch 166
Schnitzeln, kälberne 79
Schockoladeauflauf 280
Schockoladebrod 358
Schockoladekrem 291
Schockoladeküchelnk 361
Schockoladesoß 48

Seite

Schockoladesuppe 22
Schockoladetorte 268
Schoddo 410
Schöpfenkeule zu braten 218
Schöpfenschlegel gedünstet 128
Schöpskarbonadeln 78
Schü (Suppe) 28
Schwäme 159 u. 327
Schwarzwildpret 176
Schwarzwildpret zu braten 329
Schwarzwurzeln 166
Schweinsbraten, verschied. 218
Schweinskarbonadeln 78
Schweinsohren auf Gemüs 175
Scorzonere 166
Sellerie als Gemüs, 2 Arten 167
Selleriesalat 239
Selleriesoß 43
Selterwasser für Genesene 410
Semmelknöderln 39
Semmelkrem 416
Semmelmus 309
Semmelnudeln 321
Semmelpudding 330
Semmelschmarn 336
Semmelwandeln 345
Senfsoß 57
Serveladewürste 187
Sieden, von dem VI
Soß, englische 49
Soß, grüne 49
Sossen, weisse 46
Soß zu mehreren Speisen 46
Soß zu gebratenen Geflügel 147

	Seite
Soß über Hammelsbraten	52
Soß übern Hammelschlegel	51
Sossen zu Wildpret	57
Sossen für Kranke	417
Sossen, verschiedene	43
Späzelsuppe	15
Spanferkel	219
Spargel, gebackener	179
Spargelgemüs	138
Spargelkohl auf 2 Arten	139
Spargelsalat	239
Spargelsuppe	40
Speise, gemischte von Geflügel	115
Speisen, verschiedene, auf Gemüser	172
Speiszettel für 5—12 Schüsseln	XVI
Spießvögel	203
Spinat	168
Spinatmus	311
Spritzstrauben	338
Sproßengemüs	169
Staffad, von Kalbfleisch	81
Staffadfleisch, gutes	125
Stockfisch	395
Stockfischpfanzl	311
Strizeln v. Geflügelfleisch	179
Sulzen, verschiedene	402
Suppe mit Erbsen	18
Suppen für Fleischtage	1
Suppen für Kranke	416
Suppenkrapfeln	36
Suppenlaibeln	36
Suppenpfanzel	36
Suppensieden, von dem	1
Suppenzelteln	35 u. 37
Talken	342
Tauben zu braten	196 u. 220
Tauben, gebackene 2 Arten	182
Tauben, eingemachte	128
Tauben, gedämpfte	128
Tauben auf Gemüser	174
Tauben wie Rebhühner	220
Tauben in brauner Soß	128
Tauben in der Sardellensoß	130
Tauben in der Weinsoß	128
Tauben auf Wienerart	65
Tauben wilde, zu braten	229
Tauben auf Wildpretart	130
Teigmaurachen, gebackene	33
Tirolerstrudeln	342
Törtchen, kleine	268
Topfennudeln	321
Topfenstrizeln	32
Topfenstrudeln	324
Torten, kleine	268
Torten, verschiedene	259
Tropfnudeln	321
Tropfsuppe	12
Türkenbund	363
Ulmerbrod	363
Vaniliebögen	357
Vaniliekrem	291
Verzierung auf Krem	292
Vögelchen, kälberne	80
Voressen und Eingemachte	61
Wacholderbeerensoß	57

	Seite
Wacholderlatwergen	415
Wachteln zu braten	226
Waffeln	343
Wahl in den Speisen	XIII
Wandeln, verschied. 249,	344
Wasser = Unterschied	VII
Wasserstrauben	338
Wassersuppe mit Milchram	18
Weichselauflauf	280
Weichseligel	346
Weichselkompot	352
Weichselkuchen	301
Weichselkugelhopf	301
Weichsellatwergen	415
Weichselmus	311
Weichselsalat	240
Weichselsoß	58
Weichselsulz	407
Weinkrem	291
Weinmus	415
Weinnudeln	321
Weinpudding	331
Weinsoß	58
Weinsuppen, zweyerlei	23
Weisse Soß	46
Wespennesteln	347
Widdereyer, gebackene	182
Wienerbiskoten	356
Wienerkolatschen	298
Wienerkrapfen	299
Wildbrust aufm Rost	230
Wildenten, eingebrannte	85
Wildenten, farssirte, gedämpft	131
Wildfrischling zu braten	230
Wildpret von Rindfleisch	136
Wildpret, rothes	134
Wildpret, schwarzes	135
Wilpretbeitze	41
Wilpretbraten, verschiedene	221
Wildpretbratensoß	58
Wildpretsoß, kalte	43
Witdpretsulzen	408
Wildschweinskopf	135
Wildsleber	74
Winde, spanische	364
Windnudeln	328
Winterkohl	169
Wirsing, 3 Arten	107
Wirsingsuppe	8
Würste, verschieden 183 —	188
Wurzelsalat	240
Zichorisalat	232
Ziegenviertel zu braten	196
Ziemer zu braten	221
Zimtküchein	307
Zitronatsoß	59
Zitronenauflauf	281
Zitronenkrem	291
Zitronensalalt	240
Zitronenschalen	276
Zitronensoß	66
Zitronensulz	409
Zopfnudeln	325
Zucker, gezogener	271
Zuckerbäckereyen, verschied.	353
Zuckerbrod	364
Zuckerduft	271
Zuckererbsen	144
Zuckerküchein	307
Zuckerschlange	364
Zuckerstrauben	339
Zungen, gefüllte	127
Zwetschgenflecken	447
Zwetschgenmus	351
Zwetschgennudeln	326
Zwetschgensalat	241
Zwiebelsalat	241
Zwiebelsoß	60

Von den Suppen.

Nro. 1. Vom Suppensieden.

Eine Köchin, die das Fleisch und die Suppen gut und schmackhaft kochen kann — hat viele Vortheile voraus, und muß dieses gut können, da sie sonst mit ihrer Kocherei sehr wenig Beifall finden würde. Sie befleiße sich also, mache es nach folgenden Vorschriften, und es wird ihr gewiß der Beifall nicht entgehen.

Das Rindfleisch wird rein gewaschen, gehörig gesalzen und in einen so großen Topf gelegt, als nöthig ist, um mit Wasser hinlänglich bedeckt werden zu können. Man setze es in siedendem Wasser zum Feuer, wenn es pressirt, hat es aber 3 Stunden Zeit, so leistet kaltes Wasser den nämlichen Dienst; lasse es langsam sieden, schäume es ab, daß es nicht überläuft, putze, und lege nach Proportion Petersile, ungefähr halb so viel Pori, Pastinacke, Sellerie, gelbe Rüben, und etwa nach Belieben auch Zwiebel und ein Lorberblatt hinein, und lasse es so fortsieden. Wenn es eine gute Stunde lang gesotten hat, und die Suppe zu fett ist, so wird das Fett abgenommen und gut aufbewahrt; denn wir werden in den folgenden Rezepten sie sehr wohl benutzen, ja oft nicht entbehren können, wenn die Speisen möglichst schmackhaft werden und nicht aufstoßen sollen. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten

seihe man so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe bedarf, durch ein Haarsieb in einen Topf, koche nach Belieben geriebene Gerste, geschnittene Nudeln, Fleckeln, Späzeln, Nockerln, Knöderln, oder dergleichen darin wohl aus, und richte sie an. Schmalz, so wie die ausländischen der Gesundheit oft nachtheiligen Gewürze, z. B. Nelken, Safran, Muskatnuß, Pfeffer sind einer geschickten Köchin zu den Suppen fast durchaus entbehrlich. Sie kann ohne selbe doch schmackhaft kochen.

2. Eine gemeine schwarze Brodsuppe.

Hiezu schneide man das Brod sehr dünne in eine Schüssel, salze es, wenn die Fleischbrühe nicht schon ohnehin genug gesalzen ist; gieße die siedheiße Fleischbrühe darüber, decke sie zu, lasse sie ein Paar Minuten stehen, und trage sie auf. Gepfeffert und mit Schnittling bestreut wird sie nur, wenn es die Liebhaber verlangen. Eben so kann man für jede Person ein Ey darein schlagen, und sie ein Paar Minuten aufm Rost oder im Rohre anziehen lassen. Diese Suppe kann zwar ohnehin jede Weibsperson kochen. Doch fand ich für gut sie anzuführen, damit Anfängerinnen von dieser Vorschrift ausgehen, und in die härteren sich leichter finden können.

3. Brodsuppe mit einer Kruste.

Man schneide so viel schwarzes Brod sehr dünne auf in ein Reinl, als man bedarf, gieße siedende Fleischbrühe daran, lasse sie einen Sud

aufthun, rühre sauern Rahm darunter, lasse sie mit ihm nochmal aufkochen, gieße sie in die Suppenschüssel, diese aber nicht ganz voll an, wiege Kalb- Rind- oder anderes übergebliebenes Fleisch nebst Schnittlauch und Zitronenschnitzchen klein, streue es halbfingerdick auf die Suppe, (damit es obenauf bleibt, darf die Suppe nicht zu dünne seyn,) klopfe nach Proportion Eydotter und sauern Rahm mitsammen ab, gieße es auf das Gewiegte, lasse es im heißen Rohre eine braune Kruste bekommen, oder unter einem mit Glut bedecktem Deckel und sie ist zum Auftragen fertig.

4. Geriebene Gerstensuppe.

Hiezu nehme man so viel Mehl auf ein Nudelbrett, als man mit einem Ey anfeuchten kann, salze es, und mische es ab, daß ein fester Teig daraus wird, reibe diesen auf dem Reibeisen, koche sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten langsam in einem Topfe mit anderthalb Maaß guter Fleischbrühe, rühre sie öfters um, richte sie an, salze sie, wenn sie es noch bedarf, und trage sie auf. Für 6 bis 8 Personen nehme man nochmal so viel Mehl und 2 Eyer.

5. Geschnittene Nudelsuppe.

Man nehme so viel Mehl auf das Nudelbrett, als ein Ey anfeuchtet, salze es ein wenig, arbeite den Teig gut ab, doch nicht zu fest, walze ihn dünne aus und lasse ihn ein wenig abtrocknen oder anziehen, bestäube ihn ein wenig mit Mehl, rolle die Flecke auf, scheide kleine Nudeln daraus, lok-

kere sie auf, lasse sie in einem Topf mit anderthalb Maaß Fleischbrühe eine Viertelstunde lang sieden; damit sie aber nicht zusammenkleben, müssen sie öfters umgerührt werden. Für 6 bis 8 Personen muß man nochmal so viel Mehl und zwei Eyer nehmen. Safran kann man füglich weglassen, wenn die Brühe nicht ausdrücklich gelblich verlangt wird.

6. Gebähte Schnittensuppe.

Hiezu schneide man runde Schnitten dünne ab, bähe sie in einem Rohre oder auf einem Röstel braun, lege sie in die Suppenschüssel, klopfe auf eine Maaß Fleischsuppe drei Eyerdotter mit ein wenig frischem Wasser ab, gieße die Fleischbrühe darein, quirle sie gut ab, und gieße sie über die Schnitten, decke sie zu, und trage sie nach Belieben mit Bratwürsten bald auf. Mit Schnittlauch oder Muskatnuß kann man sie schmackhafter machen.

7. Makroninudelsuppe.

Man gieße über ein Viertelpfund Makroninudeln ein und eine halbe Maaß gute Fleischbrühe, lasse sie mitsammen eine Viertelstunde, während sie öfters umgerührt werden, aufsieden, und trage sie auf. Mit Krebsbutter kann man sie ansehnlicher und besser machen.

8. Fleckelsuppe.

Man nehme so viel Mehl auf ein Nudelbrett, als 2 Eyer anfeuchten, die sogleich darein geschlagen und mit dem nöthigen Salz unterein-

ander gerührt werden, doch darf der Teig nicht zu fest werden, daß er leicht auszuwalzen ist; lasse ihn abtrocknen, bestäube ihn mit Mehl, rädle oder schneide viereckige kleine Fleckeln daraus, koche sie in siedender Fleischbrühe, lasse sie gegen eine halbe Stunde lang sieden, rühre sie inzwischen öfter um, daß sie nicht zusammenkleben, und sie sind zum Auftragen fertig.

9. Bonadesuppe.

Hiezu schneide man für 2 Kreutzer weißes Brod (Milchbrod wenn man's haben kann) würflicht in einen Topf, gieße gute fette Fleischbrühe hinzu, bis die Bröckeln durchnäßt sind, schlage vier Eyer daran. Wenn alles gut untereinander abgerührt ist, lasse man's ein wenig anziehen. Hernach gieße man unter beständigem Umrühren die siedende Fleischbrühe darein, lasse sie noch gegen eine halbe Stunde gut sieden, und sie ist fertig. Wenn man sie gelb färben will, nimmt man ein wenig Safran daran. Auch pfeffern kann man sie nach Belieben.

10. Flaumsuppe.

Für ein Maaß Fleischsuppe, die für 3 bis 4 Personen hinlänglich ist, schlägt man einen Löffel voll sehr feines Waizenmehl in frischem Wasser recht gut ab und 3 Eyer darunter, gibt ein klein wenig Safran hinzu, und rührt alles mitsammen so lange ab, bis es recht schäumet. Nun gieße man die Fleischsuppe siedheiß darein, lasse sie noch eine Viertelstunde fortsieden, rühre sie da

bei öfter um, und richte sie über gebähte Semmelschnittchen oder Marckknöderln an.

11. Brieselsuppe.

Für 4 Personen nimmt man ein Paar Kalbsbrieseln, wäscht selbe rein, siedet sie in gesalzenem Wasser ein wenig, wiegt die Brieseln nebst ein wenig Zwiebel, gewaschenes Petersilkraut und Zitronenschnitzen recht klein, lasse Abschöpffett in einem Reinl zerfließen, aber ja nicht heiß werden, bringe das Gewiegte hinein, staube ein wenig Mehl daran, lasse es dünsten, gieße Fleischbrühe hinzu, lasse sie noch eine Viertelstunde kochen. Man kann auch nach Belieben zwei Eyerdotter mit frischem Wasser abschlagen und in die Suppe rühren, und sie über gebähte Semmelschnitten anrichten. Wenn man nicht genug Brieseln hat, so kann man einen Theil mit Hirn ersetzen.

12. Breysuppe.

Man brühe 6—8 Loth Hirsebrei mit siedendem Wasser ein Paar Male ab, bis das Wasser rein ablauft, bringe den Brey in ein Reinl, gieße ein Paar Schöpflöffel voll Fleischbrühe darein, lege ein wenig Petersilgrün und eine Zitronenschaale hinzu, lasse sie aufm Kohlfeuer langsam sieden. Wann sie anfängt dicht zu werden, so gieße man immer gute Fleischbrühe nach bis sie der Reissuppe ähnlich ist, wozu man ungefähr 1 und ½ Stunden bedarf. Ist sie fertig, so frikassire man sie mit 2 Eydottern, und trage sie auf.

13. Gerstensuppe.

Für 4 Personen setze man ungefähr 3 bis 4 Hände voll gerollte und durch Klauben gereinigte Gerste, in Fleischbrühe zum Feuer, gebe ein Zitronenschnitzchen, etwas Petersilie und ein wenig Sellerie nebst den erforderlichen Essig darein, und lasse sie langsam sieden, damit sie nicht roth und abgeschmackt wird. Wenn man keine Fleischbrühe hat, so muß anfänglich warmes Wasser den Dienst leisten; allein die Gerste wird nicht so gut. Dann gieße man Fleischbrühe nach, so lange sie sich einsiedet, und nicht hinlänglich gesotten ist. Will man den Schleim allein haben, so lasse man ihn durch einen Seiher oder ein Haarsieb passieren, gieße noch Fleischbrühe nach, lasse sie nochmal aufsieden, und richte sie allenfalls über gebähte Semmelschnitten an. Wenn sie nicht die rechte Säure hat, so kann man mit Essig oder Zitronensaft nachhelfen. Wenn man den Schleim allein braucht, so ist grobe Gerste besser.

14. Haberschleim.

Der Haberschleim wird eben so behandelt wie oben beschriebene Gerstensuppe; nur müssen Essig und Zitronensaft wegbleiben, wenn man ihn lieber süß hat. Uebrigens wird er mit ein wenig Saffran gefärbt.

15. Reissuppe.

Der Reis wird geklaubt, gewaschen, und mit ein wenig siedheißem Wasser zum Feuer gesetzt, und immer mit Fleischsuppen aufgefüllt so oft er

dicht wird. Wenn er sehr gut werden soll, so muß er 2 Stunden sieden. Außer mehrmaligem Umrühren, daß er nicht anbrennt, erfordert er weiter keine besondere Behandlung. Wenn man will, kann man sie mit Eydotter frikassiren.

19. Reissuppe mit Krebsschwänzchen.

Eben so wie Vorige wird auch diese fertig gekocht. Erst vor dem Anrichten rührt man Krebsbutter darunter, richtet sie an und streut die Krebsschwänzchen darauf.

17. Kälbernetzelsuppe.

Man häute das dazu bestimmte Kalbfleisch ab, lasse Kalbsbrieseln und ein Euterl in Butter anlaufen, bringe es auf ein Brett, und dazu in Milch geweicht und dann ausgedruckte Semmel, ein wenig Marck, Petersilgrün, Zitronenschnitzchen und Muskatnuß, wiege es klein zusammen, bringe das Gewiegte in eine Schüssel, schlage 2 Eyer daran, rühre sie mit dem nöthi Salz darunter, fülle den Farß in ein kälbernes Netzel, überwinde es mit Faden, brate es auf dem Roste oder im Rohr auf beiden Seiten braun, schneide sie in Form gebähter Schnittchen, lege sie in siedende Fleischsuppe, und dann in die Schüssel zum Auftragen.

18. Suppe von Endivien (Antivi), Sauerampfer oder Wirsing.

Man wiege Endivien, Sauerampfer oder Wirsing klein, lasse in einem Reinl Abschöpffett zerfließen, bringe das Gewiegte nebst einem Zitro-

nenschnitzchen hinein, lasse es anlaufen, rühre es um, damit es sich nicht anlegt, staube ein wenig Mehl darein, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse es eine Viertelstunde lang sieden, frikassire sie mit Eydotter, und richte sie über gebähte Semmelschnittchen an.

19. Erbsensuppe mit Fleischbrühe.

Man reinige die Erbsen von ihrem gewöhnlichen Unrath, setze sie in laulichem Wasser zum Feuer und lasse sie sieden, bis sie weich sind. Wenn sie eine Stunde lang gesotten haben, so lege man nach Proportion geputzte Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Zitronenschnitzchen und Salz dazu. Sind sie weich gesotten, so seihe man die Brühe bis auf ein wenig ab, passiere die Erbsen durch einen Seiher, gieße gute Fleischbrühe darein, lasse sie eine Viertelstunde lang sieden, und richte sie über Griesknöderln oder dergleichen an. Wenn es beliebt, so kann man etwas Muskatnuß darauf reiben.

20. Karfiolsuppe.

Gewöhnlich nimmt man zu dieser ausgeflogenen oder unansehnlichen Karfiol, putzt, schneidet und wäscht ihn rein, setzt ihn mit siedheißem Wasser zum Feuer, salzt ihn ein wenig, und läßt ihn ein paar Minuten sieden, seiht das Wasser ab, läßt Abschöpffett in einem Reinl zerfließen, staubt ein wenig feines Mehl darein, und läßt es ein wenig anlaufen, legt den Kar-

fiol darauf, rührt es untereinander, läßt es noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darüber, läßt es noch ein wenig sieden, frikassirt sie mit Eydotter und richtet sie über gebähte Semmelschnitten, Knöderln, Brodbröckeln oder dergleichen an.

21. Spargelsuppe.

Der Spargel wird klein geschnitten und gewaschen, und übrigens mit ihr wie mit obiger Karifiolsuppe verfahren.

22. Kräutersuppe.

Hiezu nimmt man hauptsächlich Körbelkraut, allenfalls auch ein wenig Sauerampfer, Monatscheckchen und Schaba, wenn man sie leicht haben kann, aber ja keine Kräuter, die man nicht wohl kennt, denn sonst könnte eine Vergiftung statt haben, putzt sie rein, schneidet sie klein, und verfährt übrigens wie mit der Endiviensuppe Nro. 18.

23. Gehäcksuppe.

Uebriggebliebenes Kalb- und Hühnerfleisch (am besten ist das gebratene), Zitronenschnitzchen, Petersilgrün und Zwiebel werden klein untereinander gewiegt; lasse in einem Reinl Abschöpffett zerfließen, staube einen Löffel voll feines Mehl darein, lasse es unter beständigem Umrühren gelblicht werden, rühre das Gewiegte darunter, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse es nochmal aufsieden, klopfe für 4 Personen 3 Eyer ab, salze sie ein wenig, tauche Semmelschnitten darein und backe sie im

heißen Schmalz schön bräunlich heraus, schneide sie würfelartig in die Suppenschüssel, frikassire die Suppe mit Eydotter, und richte sie über die Semmelbröckeln an. Ein wenig geriebene Muskatnuß oder Schnittlauch darüber gestreut, wird ihren Geschack verändern.

24. Gestoßene braune Hühnersuppe.

Für 4 Personen stoße man ein gebratenes Huhn nebst 2 im Schmalz gebackene Semmelschnitten in einem Mörser klein, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, lege Petersilie- und Pastinackwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben- und Zitronenschnitzchen und eine Zwiebelscheibe darein, lasse es bräunlich dünsten, rühre das Gestoßene darunter, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse es gut aussieden, passiere sie durch ein Haarsieb über gebackene Knöderln oder dergleichen, und sie ist fertig.

25. Sagosuppe.

Ein Viertelpfund Sago nimmt man für 4 bis 5 Personen, reinigt ihn sauber, wäscht ihn in laulichem Wasser, gießt das Wasser durch einen Seiher von ihm ab, setzt ihn in einem Hafen mit 1½ Maaß siedender Fleischbrühe zum Feuer, und läßt ihn sieden. Wenn er eine Stunde gesotten hat, frikassirt man die Suppe mit zwei Eyerdotter und richtet sie an.

26. Eine weiße Mandelsuppe.

Man stoße 4 Loth abgehäutete Mandeln in einem Mörser, feuchte sie während des Stoßens mit Wasser, damit sie keinen Oelgeschmack be-

kommen, gieße sie heraus, schneide gesottenes Kalb- oder Hühnerfleisch in den Mörser, stoße es gleichfalls klein zusammen, lasse in einem Reinl Abschöpffett zerfließen, staube etwas Mehl darein, lasse es ein wenig anlaufen, bringe das Gestoßene darein, lasse es mitsammen noch ein wenig dünsten, fülle es mit guter Fleischbrühe auf, lasse es gut aussieden, und richte sie durch ein Haarsieb über gebähte Semmelschnittchen, Knöderln oder dergleichen an.

27. Eine braune Fleischschü. (Suppe.)

Man schmiere ein Reinl mit Abschöpffett, lege geschnittenes Rindfleisch, Petersilie, Pori, Sellerie, Pastinacke, eine gelbe Rube, Zitronenschalen und eine Zwiebel hinein, allenfalls auch grünes Kalb- oder Hühnerfleisch dazu, lasse es dünsten, bis es kastanienbraun wird, dann gieße man gute Fleischbrühe darauf, laße es gut aussieden, passiere die Suppe durch ein Haarsieb oder einen Seiher über gebackene Knöderln, Erbsen oder dergl. und trage sie auf.

28. Eine Tropfsuppe.

Für 4 Personen nimmt man 3 bis 4 Löffel voll Mundmehl in einen Hafen und schlägt 3 Eyer daran, salzt es und rührt es fein ab, läßt sie in anderthalb Maaß siedende Fleischbrühe laufen. Wenn ein Paar Löffel voll darin sind, faßt man sie in eine Schüssel heraus, gießt den übrigen Teig auch auf dieselbe Art nach, und faßt sie wieder heraus, falls es auf einmal zuviel gäbe,

und so fort, bis der Teig gar ist. Hernach bringt man alles Herausgefaßte wieder in die Fleischsuppe, läßt es gut aussieden, und sie ist fertig. Daß der Teig hiezu nicht zu dicht so wie nicht zu dünne seyn darf, versteht sich von selbsten. Ist er zu dicht: so läuft er nicht, und wäre er zu dünne: so würde die Suppe nicht nach Wunsch ausfallen.

29. Eine Kraftsuppe.

Man brate eine alte Henne an dem Bratspieß. Wann sie halb gebraten ist, wird sie abgezogen und sammt den Beinen klein gestoßen. Dieses läßt man mit anderthalb Maaß kräftiger Suppe und einem Viertelpfund klein gestoßenen Mandeln recht durchkochen, worunter auch etwas Zitronenschaale und Petersilgrün kann genommen werden. Hernach seihet man es durch ein Haarsieb, und die Suppe ist fertig. Man kann sie so geben oder über Knöderln anrichten.

30. Maurachensuppe.

Die Maurachen werden gewaschen, gesalzen, in siedheißem Wasser zum Feuer gesetzt; lasse sie einen Sud aufthun, dann seiht man das Wasser ab, bringt sie auf ein reines Brett, legt Petersilgrün und eine Zwiebelscheibe dazu, wiegt sie klein zusammen, läßt in einem Reinl Abschöpffett zerfließen, staubt einen Löffel voll Mundmehl hinein, läßt es gelblich anlaufen, bringt das Gewiegte darein und läßt es unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, läßt es noch eine kleine Viertelstunde

sieden, frikassire sie mit Eyerdotter, und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

31. Eine Rebhühnersuppe.

Man putze ein Rebhuhn rein, salze es ein, brate es am Spieß nur halb aus, damit es saftig bleibt, schneide es zusammen, stoße das Fleisch sammt den Beinen nebst zwei in Schmalz gebackenen weissen Brodschnitten in einem Mörser, lasse in einem Reinl Abschöpffett zerfließen schneide geputztes Petersilgrün und Zwiebel dazu, und lasse es anlaufen, bringe das Gestoßene auch dazu hinein und lasse es mitsammen ein wenig dünsten, fülle es mit guter Fleischbrühe auf, lasse es gut aussieden, und passiere es durch ein Haarsieb über gebackene Knöderln oder dergl. und sie ist zum Auftragen fertig.

32. Kronewiedsvogelsuppe.

Man putze die Kronewiedsvögel sauber, salze sie ein, brate sie am Spieß halb aus, damit sie saftig bleiben, und verfahre übrigens damit wie mit der oben angeführten Rebhühnersuppe.

33. Schnepfensuppe.

Man braucht für 6 Personen einen Schnepfen, nimmt das Eingeweid heraus und legt es bei Seite, putzt den Schnepfen sauber, salzt ihn ein, brat ihn am Spieß halb aus, betropft ihn während des Bratens mit Butter, stoßt ihn sammt den Beinen und einigen in Schmalz gebackenen Brodschnittchen klein zusammen und verfährt damit wie mit obiger Rebhühnersuppe. Nur wird sie über gebackene Vafesen vom gut gereinigten

Schnepfeneingeweid (sogenannten Farß) angerichtet. (Wie die Basesen gemacht werden, zeigt Nro. 76.)

34. Späzelsuppe.

Hiezu ist ein Durchschlag mit Erbsengroßen Löchern unumgänglich nöthig. Hat man diesen: so nehme man für vier Personen ungefähr 18 Löffel voll schönes Weizenmehl, schlage 4 Eyer darein, salze sie, und schlage alles sehr wohl durcheinander ab, bis der Teig sehr fein und dicht genug ist; er muß so dicht seyn, daß er nicht über den Löffel rinnt. Falls er dünner wäre, müßte mit Mehl und fernerm Abschlagen nachgeholfen werden. Gieße die siedende Fleischbrühe in ein Reinl, stelle sie auf ein Kohlfeuer, daß sie fortsiedet. Nun setze man den Durchschlag auf das Reinl, richte den Teig darein, treibe ihn mit dem Kochlöffel in siedende Fleischbrühe, rühre die Späzeln etliche Male während des Durchlaufens um, damit sie sich schön theilen, lasse sie noch eine halbe Stunde fortsieden, dann richte sie an. Es ist dies eine der beliebtesten Suppen, und besonders gut, wenn man Rindfleisch klein darunter schneidet, und es mitißt.

35. Ordinäre Leberspäzeln.

Man nehme einen Vierling abgehäutete Rinds- oder Kalbsleber, dann Speck oder Marck, Petersilgrün, Schalloten, Zwiebel und Majoran auf ein Bret, und wiege sie klein zusammen, reibe ungefähr zweimal so viele Semmelbröseln,

brühe sie mit ein wenig Fleischbrühe an, rühre 2 Eyer, das nöthige Salz und das Gewiegte darunter; wenn der Teig zu dicht wäre, müßte noch Fleischbrühe nachgegossen werden, sonst würden die Späzeln zu fest. Eine halbe Stunde vor der Anrichtzeit setze man die siedende Fleischbrühe in Bereitschaft, formiere die Späzeln mit einem Eßlöffel haselnußgroß hinein, lasse sie wohl sieden, und richte sie dann an.

36. Abgetriebene Lebernockerln.

Man nehme einen Vierling abgehäutete reingewaschene Kalbs- oder Gansleber, Petersilgrün, Schalotten, Zwiebel, Majoran, Zitronenschnitzchen, und wiege alles klein zusammen, treibe frisches Abschöpffett, oder in deren Ermanglung Butter oder Schmalz, recht flaumig ab, schlage 2 bis 3 Eyer eins nach dem andern recht flaumig darunter, reibe Semmelbröseln 2 bis 3 Hände voll, rühre sie und etwas Salz darein, und lasse es ein wenig anziehen. Der Teig muß so weich seyn, daß man ihn mit einem Löffel flaumig und leicht abstechen kann. Wenn der Teig zu dicht ist, wird ihm mit Fleischbrühe, falls er aber zu dünne wäre, mit Semmelbröseln nachgeholfen. Nun formiere man mit einem Eßlöffel die Nockerln, einer kleinen Wallnuß groß, in die siedende Fleischbrühe, decke sie zu, lasse sie aussieden, und trage sie auf.

37. Griesnockerln.

Man treibe 4 Loth Abschöpffett oder Butter

recht flaumig ab, schlage nach und nach 2 Eyer darunter und rühre sie gleichfalls gut ab. Wenn das Abgerührte recht flaumig ist, rühre man 1 bis 2 Löffelvoll schönes Weizenmehl und das nöthige Salz wohl darunter, gebe aber acht, daß der Teig nicht zu dicht wird, sonst würden es Spazen. Man kann sich überzeugen, wenn man ein Nockerl in siedende Fleischbrühe bringt. Wenn es zerfährt, so muß man dem Teig mit Mehl nachhelfen. Ist es aber recht: so schlage man sie alle nacheinander hinein, lasse sie eine Viertelstunde wohlzugedeckt sieden, und trage sie auf.

39. Amuletfleckelsuppe.

Man rühre 2 Löffelvoll schönes Weizenmehl mit Milch gut ab, schlage 2 Eyer und etwas Salz darein und alles ineinander wohl ab, so, daß der Teig über den Löffel läuft, schmiere eine Amuletpfanne mit Schmalz, gieße so viel Teig hinein, als nöthig ist, um einen messerrückendicken Flecken herausbacken zu können, lasse den Teig in der Pfanne überall herumlaufen, setze ihn auf ein kleines Feuer und wende ihn um, sobald er etwas bräunlich ist, lasse ihn hier eben also ausbacken und lege ihn dann beiseits. Nun gieße man neuerdings wieder Teig nach und backe wieder einen solchen Flecken, und so mache man es fort, bis der Teig alle verbraucht ist. Dann rolle man ihn auf, schneide geschnittene Nudeln oder Fleckeln daraus, koche sie in siedender Fleisch-

brühe eine Viertelstunde lang, und sie sind zum Auftragen fertig.

40. Milzsuppe.

Das Milz, welches man gewöhnlich mit dem Nierenbraten bekömmt — wasche man sauber und salze es ein wenig ein; lege in ein Reinl Abschöpffett, Petersilgrün, Pastinacke, Zitronenschnitzchen, oder Zwiebel und lasse es schön braun dünsten, rühre es aber öfters um, daß es nicht anbrennt; wie es anfängt braun zu werden, staube man einen Löffelvoll Weizenmehl daran, gebe aber recht acht, daß es nicht anbrennt; backe Semmelbröckeln in Schmalz hellbraun, stoße alles zusammen in einem Mörser klein, schütte es in ein Reinl heraus, gieße die nöthige Fleischbrühe siedend daran, lasse sie eine halbe Stunde gut aussieden, und richte sie über Milzknöderln (Nro 88.) oder gebackene Erbsen, und dergleichen durch ein Haarsieb an.

41. Suppe mit gebackenen Erbsen.

Man brüht 4 Löffelvoll Mehl mit siedheißer Milch zu einem nicht zu weichen Teig an und rührt ihn gut ab, schlägt 4 Eyer nach und nach daran, zerrührt eins nach dem andern wohl, und ein wenig Zucker darunter. Sollte der Teig zu dicht seyn, so schlage man noch einen Eyerdotter dazu, gieße ihn auf einen hölzernen Teller, streife ihn erbsengroß in das heiße Schmalz, backe die sogenannten Erbsen heraus in eine Schüssel und

gieße die Fleischbrühe darüber, so sind sie zum Auftragen fertig.

Fastensuppen.

42. Wassersuppe mit Milchram.

Hiezu schneide man das Brod auf, schwarzes ist das beste, salze es, gieße das siedheiße Wasser darüber, decke es zu, damit es wohl durchweicht, belege sie oben einen Fingerdick mit Ram, pfeffere sie ein wenig, streue Schnittlauch darüber, und sie ist fertig.

43. Brennsuppe.

Hiezu lasse man das Wässer mit etwas Kümmel sieden, mache ein gutes schön braunes, sogenanntes Einbrenn, gieße das siedende Wasser langsam während des Umrührens darein, etwas Salz und ein wenig Weinessig hinzu, wenn sie säuerlich seyn soll, rühre sie gut ab, stelle sie wieder ans Feuer und lasse sie gut aussieden, schneide das dafür bestimmte Brod würflicht in die Schüssel zum Auftragen, gieße die Suppe durch einen Seiher darüber, bestreue sie mit ein wenig Pfeffer, wenn man ihm nicht abgeneigt ist, und sie ist fertig. Viele Liebhaber essen diese Suppe ohne Essig lieber, worauf die Köchin zu sehen hat.

44. Erbsensuppe.

Man setze die vorher gereinigten Erbsen zeitig genug zum Feuer, (wenn sie zu alt sind, müssen sie den Tag vorher eingeweicht werden,) lasse sie eine Stunde lang wohl sieden, salze sie, aber nicht zu stark, und lege sauber geputzte Petersilie, Pastinacke, Sellerie, 1 gelbe Rübe, Zwiebel und ein wenig Zitronenschaale hinein, und lasse alles so lange sieden, bis man die Erbsen ganz leicht zerdrücken kann. Wenn sie zu stark einsieden, so gießt man siedheisses Wasser nach, damit sie nicht aus dem Sud kommen. Gieße die Suppe davon in ein reines Geschirr, zerrühre die Erbsen und das darein geputzte Gewürz wohl, schütte die Suppe darüber, rühre es alles gut untereinander ab, und seihe die Brühe durch einen Seiher in das nämliche reine Geschirr, worin vorher das Abgesiehene war. Falls die Erbsen nicht genug durchwässert wären, so zerrührt mans nochmal, bis das Marck alles aus den Bälgen ist, thut es in den Suppentopf, läßt sie nochmal sieden, macht mit Schmalz, ein wenig Weizenmehl und kleingeschnittenem Zwiebel ein gelbbraunes Einbrenn; die Zwiebel darf erst gegen Ende hineinkommen, sonst würde sie abgeschmackt. Nun gieße man die Suppe in das Einbrenn, lasse sie wohl aufsieden, und richte sie über gebähte Semmelschnitten oder über würflicht geschnittene gebackene Semmelbröckeln an. Diese Suppe kann man auch ohne Einbrenn geben,

doch aber mit Schmalz und Zwiebel aufbrennen und pfeffern, wenn man diesen liebt.

45. Erbsensuppe mit Stockfisch.

Diese Suppe ist der oben angeführten ganz gleich, nur muß man statt der gebähten Semmelschnitten die in Schmalz gebackenen Bröckchen und Stockfisch nehmen. Den Stockfisch legt man nämlich eine Viertelstunde vor dem Anrichten in gesalzenes siedendes Wasser, läßt ihn darin, bis er sich leicht entblättern läßt. Nun nimmt man von ihm das Erforderliche in die Erbsensuppe und richtet sie an. Wird auch für den Liebhaber etwas gepfeffert.

46. Milchsuppe.

Man rühre einen Löffel voll schönes Weizenmehl mit ein wenig Milch ab, schlage 2 Eydotter hinzu und rühre es nochmal gut ab, gieße eine Maaß siedende Milch darüber, und rühre alles gut untereinander, setze sie in einem Reinl aufs Feuer, rühre sie während des Siedens öfters um, zuckere oder salze sie ein wenig, je nachdem sie begehrt wird, und wenn sie hinlänglich gesotten ist, richte mans über würffelförmig geschnittene Semmelbröckchen an.

47. Milchsuppe mit Vanille.

Diese wird eben so gekocht wie die vorige, nur muß man sie nicht salzen, sondern zuckern, und ein sehr kleines Stängelchen Vanille damit sieden lassen. Auch kann man sie über gebähte

Semmelschnittchen anrichten, aber das Vanillenstängelchen vorher heraus nehmen.

48. Milchsuppe mit Zitrone.

Auch diese wird wie vorige gekocht; nur muß man den Zucker auf einer Zitrone abreiben, und hernach mitkochen lassen, übrigens bestreue man sie nach Belieben vor dem Auftragen mit gestoßenem Zimmt.

49. Milchramsuppe.

Man rühre 2 Löffelvoll Weizenmehl in ein wenig Milch ab, schlage zwei Eydotter hinzu, und rühre es nochmal wohl ab, dann 12 Löffelvoll sauern Milchram darunter, gieße noch dreimal so viel siedende Milch hinzu, salze sie und lasse sie während des öftern Umrührens nochmals gut aussieden, und richte sie über würfelartig geschnittene Semmelbröckchen an.

50. Schockoladesuppe.

Man bräune 2 Löffelvoll schönes Weizenmehl ohne Schmalz mit gestossenem Zucker in einem glassirten Reinl, rühre es aber sorgsam um, damit es nicht anbrennt, gieße anderthalb Maaß siedende Milch nach und nach unter beständigem Umrühren daran, reibe 4 Loth Schockolade dazu, lasse sie gut aussieden, schlage 2 Eydotter in 2 Löffelvoll frischer Milch ab und dann darunter, und richte sie über gebähte Semmelschnittchen an.

51. Mandelsuppe.

Man brühe ein Viertelpfund süße Mandeln

mit heißem Wasser an, ziehe ihnen die Bälge ab, und stoße sie in einem Mörser. Wenn sie anfangen öhlig zu werden, gieße man einen Löffelvoll Wasser hinzu und stoße sie ganz klein, bringe sie in anderthalb Maaß kalte Milch, setze sie aufs Kohlfeuer und lasse sie unter öfterm Umrühren gut sieden, klopfe 2 Eydotter mit etwas frischer Milch ab, rühre sie dann in die Suppe, und richte sie durch ein Haarsieb über geschnittene Semmelbröckchen, bestreue sie mit gestoßenem Zimmet und trage sie auf.

52. Weinsuppe.

Für 4 Personen nimmt man eine halbe Maaß Wein, oder wenn dieser stark ist, 2 Drittel Wein und 1 Drittel Wasser, fügt hinein 4—6 Loth Zucker, eine halbe Zimmtrinde und ein Zitronenschnitzchen, lasse es mitsammen gut sieden, klopfe 8 Eyerdotter in etwas frischem Wasser ab, und rühre sie darunter wann der Wein siedet, lasse sie gut aussieden, und richte sie durch ein Haarsieb, über gebähte Semmelschnittchen an, reibe etwas Muskatnuß darauf und trage sie auf.

53. Weinsuppe mit geriebenem Brod.

Man reibe 6 bis 10 Löffelvoll schwarzes Brod auf, dann ein Viertelpfund Zucker auf einer Zitrone ab unter das Brod, ein wenig gestossenen Zimmt und geriebene Muskatnuß; gieße den erforderlichen Wein dazu, der mit Wasser vermischt werden darf, wenn er zu stark ist, lasse die Suppe gut sieden, klopfe 2 Eydotter in fri-

schem Wasser ab und dann darunter, lasse sie gut mitsieden, und sie ist fertig.

54. Weiße Biersuppe.

Man schneide für zwei Kreutzer weißes Brod in eine Maaß weißes Bier und lasse es mitsammen gut versieden, schlage 3 Eyer mit frischem Wasser gut ab, rühre es darein, den nöthigen Zukker darunter, frikassire es mit 2 Eydotter, und richte sie an. Wenn man will, kann man etwas Pfeffer darauf streuen, welches aber nur vom Liebhaber abhängt.

55. Weiße Biersuppe anderer Art.

Man stelle eine Maaß weißes Bier zum Feuer, reibe 2 Loth Zucker auf einer Zitrone ab, mische ihn in das Bier und lasse es gut sieden, schlage 2 Eydotter in 2 Löffelvoll frischem Bier ab, rühre sie darunter, lasse sie nochmal sieden und richte sie über würfelförmig geschnittene Semmelbröckchen an.

56. Braune Biersuppe.

Man setze eine halbe Maaß braunes Bier und eine halbe guten süßen Ram jedes besonders zum Feuer, klopfe 4 Eyer in ein wenig braunem Bier nebst etwas Zucker wohl ab, gieße das siedende Bier darauf und sprudle es gut ab. Wenn dieß stark schäumet, so gieße man den siedenden Ram darunter, schütte es mehrmal von einem Topf in den andern, und sie ist fertig. Gewöhnlich gießt man sie über geschnittenes weißes

oder schwarzes Brod in eine Suppenschüssel, als Frühstück aber in Kaffeeschaalen. Für Liebhaber, welche das Süße nicht sehr lieben — läßt man den Zucker ganz weg. Dieß ist eine eben so gute als kräftige Morgen- und Mittagsuppe.

57. Fischsuppe.

Man steche oder schlage den Fisch ab (kleine Fischchen nach Proportion leisten zur Fischsuppe dieselben Dienste), löse das Eingeweide aus, und wasche ihn rein, salze ihn ein, lasse ihn ungefähr eine Viertelstunde stehen, damit das Salz recht durchdringt, trockne ihn mit einem reinen Küchenhandtuch ab, lasse Butter in einem Reinl zerfließen, aber nicht heiß werden, lege den Fisch, geputzte Petersilgrün, Pastinacke, eine gelbe Rübe, eine nicht zu große Zwiebel, Zitronenschaalen hinein, und lasse während des öftern Umrührens es gut dünsten, bis es recht braun ist, backe Semmelschnittchen in Schmalz, stoße alles in einem Mörser klein zusammen, bringe das Gestoßene wieder in das Reinl zurück, gieße ungefähr eine Maaß Erbsenbrühe darauf, lasse sie eine Viertelstunde gut mitsammen sieden, und richte sie durch ein Haarsieb über würfelartig geschnittene und in Schmalz gebackene Erbsen an. Für den Gewürzliebhaber kann man etwas Muskatnuß darauf reiben und dann die Suppe auftragen.

58. Fischrogensuppe.

Man wiege Fischrogen, Petersilgrün, Zit-

ronenschagle und ein wenig Zwiebel klein zusammen, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, aber nicht heiß werden, bringe das Gewiegte hinein, lasse es während des öftern Umrührens gut dünsten, staube feines Mundmehl darein und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße eine Maaß gesalzene gute Erbsenbrühe darauf, lasse sie eine Viertelstunde lang sieden, schlage 2 Eyer in frischem Wasser ab, rühre sie darunter und richte sie über würfelartig geschnittene gebackene Semmelbröckchen oder über gebackene Erbsen, Griesknödelchen oder dergl. an. Gewürzt mit Pfeffer, Muskatnuß oder dergl. wird sie nur auf Verlangen.

59. Kaffeesuppe.

Wenn man keinen Kaffeesatz hat, den man mit Wasser vorher angefüllt: so stelle man Wasser zum Feuer und lasse es oder den Satz sieden, mahle indessen den Kaffee nach Proportion der Gäste, gieße die Hälfte vom gesottenen Wasser oder Satz in ein anderes reines Geschirr ab, streue den gemahlenen Kaffee in den halbgefüllten Topf und ungefähr ein Drittel guten Erdmantelkaffee dazu, gieße das vorher abgesiehene Wasser darauf zurück, lasse ihn noch einige Minuten sieden, stelle ihn dann vom Feuer, gieße ein Paar Tropfen frisches Wasser darein, damit er sitzt. Hausenblasen und dergl. Quacksalbereyen, die unverständige Köchinnen hiezu anwenden, sind geldraubend

und eckelhaft; doch geschieht es öfter, als man glauben sollte. Wenn nun der Kaffee sich gesetzt hat, so seihe man ihn in den siedenden Ram, frikassire ihn mit 2 Eydotter, richte ihn über weißes Brod an, und sie ist zum Auftragen fertig. Guter Ram ist dabei die Hauptsache. Man kann den Mandelkaffee ganz weglassen; allein man wird dann den so kräftigen Kaffee vermissen, und doch noch theurer beikommen. Andere Surrogate, z. B. gebrannter Weizen, Eicheln, Haselnüsse, Brod ꝛc. leisten zwar auch nützlichen Dienst, man kann sie aber wie den Zichori leicht bemerken.

60. Krebssuppe.

Man zieht für 4 Personen 12 mittlern Krebsen den Mastdarm aus, setze die Krebsen aufs Feuer, salze sie und lasse sie eine gute Viertelstunde sieden, putze aus ihnen die Eingeweide sauber heraus, bringe die gereinigten Schaalen und Scheeren in einen Mörser, und die Schwänzchen bei Seite, stoße die Schaalen und Scheeren nebst 3 in Schmalz gebackenen Semmelschnittchen klein, lasse in einer Reine Butter zerfließen, bring das Gestoßene hinein, lasse es, während es öfter umgerührt wird, dünsten, gieße gute Erbsenbrühe darauf, und lasse sie eine Viertelstunde gut sieden, frikassire sie mit 2 Eydotter, richte sie durch ein Haarsieb über abgetriebene Nockerln an, lege die auf die Seite gelegten Schwänzchen darauf, und trage sie auf. Für den Liebhaber kann man auch nach Belieben Muskatnuß darauf reiben.

61. Braune Fastenschü (Suppe).

Man dünste geputzt und klein geschittene Petersilwurzeln, Zwiebel, eine gelbe Rübe, Pastinacke, Sellerie und Zitronenschaalen im Schmalze schön braun, daß sie nicht branteln und keinen unangenehmen Geschmack erhalten, lege einen guten gebackenen Fisch hinein, gieße gesalzene Erbsensuppe darauf, lasse sie eine Viertelstunde sieden, passiere sie durch ein Haarsieb über Knöderln, gebackene Erbsen oder dergl.

62. Weiße Schü (Suppe).

Man brühe und ziehe ein Viertelpfund süße Mandel ab, stoße sie in einem Mörser, gieße ein wenig frisches Wasser hinzu, damit sie keinen Oelgeschmack erhalten. Wenn sie klein genug sind: so lege man ein halbes Pfund gebackene Karpfen oder andern guten Fisch hinzu und stoße ihn, schütte alles in eine Reine heraus, gieße gute Erbsensuppe, wie Nro. 44 darauf, lasse sie mitsammen gut aussieden und richte sie durch ein Haarsieb über gebackene Frösche oder dergleichen an.

63. Aepfelsuppe.

Man nehme in einen Topf 4 Loth Zucker, rühre 5 Eydotter, etwas Nelkengewürz kleingeschnittene Zitronenschaalen unter den Zucker, schlage dieses eine Viertelstunde gut ab, bis es recht dicht wird, brühe 4 Loth süße Mandeln ab und stoße sie mit ein wenig Wasser angefeuchtet in einem Mörser, bringe sie unter das vorher Abgerührte, auch eine starke Hand voll geriebene schwarze

Brodrindenbröseln darein, schlage das Eyweis von 5 Eyern zu Schnee, und rühre es an das Abgerührte, schmiere ein niederes Beckchen mit Schmalz oder mit feinem Provanzeröl, das keinen Geruch haben darf, sehr dünne aus, bestreue es durchaus mit Semmelbröseln, bringe das Abgerührte einen kleinen Fingerdick hinein, lasse es in dem nicht zu heißem Rohre schön backen, schneide dann aus diesem Mandelbrod Fingerdicke und Fingerlange Schnittchen in die Suppenschüssel, schäle 12 Borsdorfer- oder andere gute Aepfel, dünste sie nebst etlichen Zitronenschälchen in einem Reinl, bis sie weich sind, siede zugleich in einem Topf eine starke halbe Maaß süßen Wein, mit Wasser vermischt, wenn er stark ist; lege Zucker darein, falls kein süßer Wein zu haben war. Wenn er siedet gießt man ihn in die Aepfel und läßt sie mitsammen gut sieden, klopft 2 Eydotter in frischem Wasser ab, rührt sie in die Suppe, richtet sie durch einen Seiher über das Mandelbrod an, reibt etwas Muskatnuß darauf, und sie ist fertig.

Allerlei in die Suppen für Fleisch- und Fasttäge.

64. Krebsbutter zu machen.

Für ein Pfund Butter ziehe man ungefähr 30 mittelmäßigen Krebsen den Mastdarm aus, setze

die Krebsen zum Feuer, salze sie, lasse sie eine Viertelstunde lang sieden, reinige sie vom Eingeweid, lege das Scheerenfleisch und die Schwänzchen bei Seite, die Schaale aber in einen Mörser, stoße sie klein zusammen, bringe sie in ein Reinl und das Pfund Butter dazu, lasse es mitsammen aufm Kohlfeuer langsam kochen, schäume es ab, bis die Butter die bekannte hochrothe Farbe hat. Nun stellt man sie bei Seite, läßt sie auskühlen, reinigt sie von dem Schaum gänzlich, gießt sie durch einen Seiher langsam in ein reines Geschirr, macht sogleich oder auch erst nach und nach Gebrauch davon. In einem kühlen Orte läßt sie sich so lange aufbehalten als das Rindschmalz. Das Fleisch kann man zu nachfolgenden Krebsknöderln Krebskrapfeln und Würsteln, so wie zu den schon früher angeführten Krepssuppen benützen. Es läßt sich nur ein Paar Tage wohl erhalten, wenn man es an einen kühlen Platz stellt.

65. Krepswürsteln.

Wenn man nicht ohnehin vom Krebsbuttermachen Krebsfleisch vorräthig hat, so ziehe man einer Parthie Krebse die Mastdärme aus und siede die Krebse eine Viertelstunde lang wohl durch, löse ihnen das reine Fleisch aus, lege die Schaalen bei Seite, um sie zu Krebsbutter oder Suppen gelegentlich benutzen zu können. Das reine Fleisch bringe man auf ein Hack- oder Wiegbrett, und dazu: in Milch eingeweichte und dann ausgedrück-

te Semmel, etwas Krebsbutter (64) Petersilgrün und Salz, wiege alles klein zusammen, bringe es in eine Schüssel, schlage nach Proportion Eyer daran, rühre es alles wohl untereinander, streue Semmelbröseln auf ein Brett, formiere kleine Würsteln daraus, backe sie im Schmalze schön bräunlich heraus, und mache gelegentlich Gebrauch in Krebs- oder andere Suppen.

66. Fischwürsteln.

Man putze nach Proportion Fische rein, übersiede sie ein wenig mit gesalzenen Wasser, schneide und werfe Eingeweid, Rückgrad, die Flossen und Köpfe weg und löse die Gräten aus. Das also gereinigte Fleisch bringe man auf ein Wiegbrett, Butter, Majoran, Zitronenschaalen und Zwiebel (in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, wenn sie für einen Fasttag gehören) Salz und etwas Pfeffer dazu, wiege alles klein zusammen, schlage 2 Eyer darein, rühre es wohl untereinander, und verfahre übrigens damit wie mit vorher angeführten Krebswürsteln, oft füllt man sie in reine Bratwürstdärme, und läßt sie in siedender Fleisch- oder Krebssuppe auskochen.

67. Griesnockerln von Krebsbutter.

Man treibe Krebsbutter (64) recht flaumig ab, rühre 2 Eyer nach und nach gut darunter, auch 3 Löffelvoll Gries nebst nöthigem Salz, lasse es eine halbe Viertelstunde lang anziehen. Falls der Teig zu dünne oder dicht wäre, muß mit Gries oder frischem Wasser nachgeholfen werden; besser

Staatliche Bibliothek Regensburg

aber ist es, wenn er sogleich recht wird. Steche kleine Nockerln herab, lasse sie in Fisch- oder Erbsensuppe gut aussieden und sie sind zum Auftragen fertig.

68. Krebskrapfeln.

Man siede die Krebse, löse deren Schwänze und Scheeren aus auf ein Brett, so wie die Schaalen zum gelegentlichen Krebsbuttermachen, wie 64 lehrt, beiseite, bringe zum Krebsfleisch etwas Petersilgrün, Salz und ein wenig Pfeffer, wiege es klein zusammen, reibe ein wenig Semmelbröseln, weiche sie in Milch ein, schlage ein Ey hinzu, rühre alles wohl untereinander, und etwas Krebsbutter darunter, walze vom geschnittenen Nudelteig nicht zu dünne Flecke, formire Krapfeln, streiche den untern Theil mit Eydotter an, fülle etwas von dem zusammengewiegten Farß darein, decke den obern Theil darüber, und rädle nicht zu große Krapfeln heraus, lasse sie in Erbsenbrühe oder Schü oder dergl. gut aussieden, und trage sie auf.

69. Gebackenes Milchbrod, auch Herrenbrod genannt.

Man schneide nach Proportion der Gäste runde Semmelschnittchen auf, klopfe Eyer mit etwas süßem Ram ab, tauche die Schnittchen darein, backe sie in heißem Schmalze schön braun heraus, schneide sie würfelartig in die Suppenschüssel, und richte die Fleisch- oder Fastensuppe darüber an.

70. Gebackene Teigmaurachen.

Man nehme 4 Loth Mundmehl auf ein Nudelbrett, schlage ein Ey darein, salze es, rühre sauern oder süssen Ram darunter, daß ein nicht zu fester Teig wird, um ihn auswalzen zu können. Falls man keinen Ram hat, so kann ihn Butter ersetzen. Walze den Teig Messerrückendick aus, schneide anderthalb fingerlange, unten 2 Fingerbreite spiesartige Fleckchen heraus, überstreiche sie auf der Oberfläche mit Eydotter, bestreue sie mit Semmelbröseln, tauche den Kochlöffelstiel halbfingertief ins Schmalz, wickle ein Fleckchen um ihn, daß es die Form eines Maurachen bekömmt, tauche den Maurachen in schon vorher in Bereitschaft gesetzte abgeklopfte Eyer, bestreue ihn mit Semmelbröseln, tauche ihn in siedheißes Schmalz. Wenn er darin angezogen hat: so schlage man oben auf den Kochlöffel, daß er unten abfällt, und so macht man es fort, bis aller Teig verbraucht ist. Daß man sie aus dem Schmalze nehmen muß, sobald sie schön braun sind, versteht sich von selbst. Nun gießt man die beliebige Suppe darüber und trägt sie auf.

71. Gebackene Hüte oder sogenannte Nebelstecher.

Man mache den nämlichen Fleckelteig, wie zu den so eben angeführten Teigmaurachen, walze ihn Messerrückendick aus und steche mit einem Stutzglas runde Fleckeln aus, bestreiche den obern Theil mit Eydotter und bestreue sie mit Semmel-

bröseln. Für einen Fleischtag siede man etwas Kalbshirn, bringe es auf ein Wiegbrett heraus, etwas Petersilgrün, Salz, Zitronenschaale, Pfeffer oder Allmodegewürz dazu, wiege es klein zusammen, steche Haselnußgroße Theile davon ab und lege sie in die Mitte auf die runden Fleckchen, hebe diese auf 3 Seiten in die Höhe, drücke sie oben zusammen, daß kleine Hüte, wie die dreieckichten Bauernhüte daraus werden, tauche sie in abgeschlagene Eyer, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie schön heraus. Wenn sie für einen Fasttag gehören, werden sie mit Krebsfarß gefüllt. Dieser wird also gemacht: Man wiege Krebsfleisch nebst Petersilgrün, in Milch geweichte und dann ausgedrückte Semmelschmollen, auch Salz, Krebsbutter und Pfeffer, und er ist zum Einfüllen fertig.

72. Gebackene Erbsen von Brandteig zur zur braunen Schü (Suppe) von Fischen oder Fleisch.

Man brüht 6 Löffel voll schönes Mehl mit siedheisser Milch zu einem nicht zu weichen Teig an, rührt es unter einander und läßt ihn aufm Kohlfeuer abtrocknen, bis er sich aus der Pfanne ablöst, rührt ihn in einer Schüssel fein ab, schlägt 4 lauwarme Eyer nach und nach daran, zerrührt jedes wohl und ein wenig gestossenen Zucker darunter, und so ist der sogenannte Brandteig fertig. Sollte er zu dicht seyn: so schlage man

noch Eyerdotter dazu, gieße den Teig auf einen hölzernen Teller, streife ihn erbsengroß mit dem Nudelschäuferlstiel, der ein Löcherl haben muß, in das siedheisse Schmalz, backe die sogenannten Erbsen schön heraus in eine Schüssel und gieße die Fleisch= oder Schübrühe darüber.

73. Gebackenen Karfiol.

Man putze und wasche 2 Hände voll Karfiol sauber, schneide ihn fast Hühnereygroß auf, brühe ihn mit siedendem gesalzenem Wasser ab, lasse ihn darin einen Sud aufthun, seihe das Wasser ab, lasse ihn auskühlen, tauche ein Stückchen nach dem andern in den vorher (72) angeführten Brandteig, backe sie in nicht zu heißem Schmalze heraus, und richte die Fleisch= oder Fastensuppe darüber an.

74. Gebackene Brieseln.

Für 4 Personen wasche und putze man 2 Kälberbrieseln sauber, salze sie und lasse sie nicht zu weich sieden, schneide runde Blätteln daraus, wende sie im Brandteig (72) um, backe sie in nicht zu heissem Schmalze schön heraus, und richte die siedende Fleischsuppe darüber an.

75. Suppenzelteln.

Hiezu wiege man eine starke Hand voll übriggebliebenes Rind= oder anderes zum Theil fettes Fleisch nebst Petersilgrün und etwas Zitronenschaalen klein zusammen, reibe eben so viele Semmelbröseln in eine Schüssel, brühe diese mit heisser

Fleischbrühe an, bringe das gewiegte Fleisch darein, schlage zwei Eyer dazu, salze es, mische alles wohl untereinander, daß ein fester Teig daraus wird, bestreue ein Brett mit Semmelbröseln, bringe den Teig darauf, nudle ihn wie dicke Würste zusammen, und backe diese in heissem Schmalze schön braun heraus, schneide sie in runde halbfingerdicke Blatteln in siedende Fleischbrühe auf, lasse sie einen Sud aufthun, und so ist die Suppe fertig.

76. Bafesen.

Man siede schöngewaschenes abgehäutetes Kalbshirn in gesalzenem Wasser nicht zu weich ab, und wiege es nebst Allmodegewürz, etwas Pfeffer, Zitronenschaalen und nöthigem Salz, schneide recht dünne runde Semmelschnittchen, bestreiche sie Messerrückendick mit dem Gewiegten, decke sie mit einem andern gleichgroßen Semmelschnittchen zu, klopfe 4—5 Eyer ab, salze sie, kehre die Bafesen darin um, backe sie in heißem Schmalze heraus und richte eine beliebige Suppe darüber an.

77. Suppenpfanzel oder Laibel.

Man treibe 3—4 Loth Abschöpffett, oder in dessen Ermangelung Butter oder Schmalz recht flaumig ab, schlage 2—3 Eyer nach und nach darein, zerrühre jedes wohl, so, daß es immer flaumig bleibt, staube Mehl und das nöthige Salz darein, bis der Teig so dicht wird, daß er nicht

über den Löffel rinnt und recht flaumig bleibt, bringe den Teig in ein rundes kleines Beckchen, ohne Model, lasse ihn im Rohre schön backen, stürze das Laibel in ein Reinl, gieße die Fleischbrühe darüber, und lasse es eine halbe Stunde lang zugedeckt sieden, schneide sodann fingerdicke Schnitten daraus, und die Suppe ist zum Auftragen fertig.

78. Suppenkrapfeln.

Man wiege klein: eine Hand voll Rind- oder Kalbfleisch nebst Petersilgrün, Zitronenschnitzchen, Mark oder Butter, (Pfeffer und Muskatnuß nur für den besondern Liebhaber). Reibe eben so viel Semmelbröseln auf, feuchte sie mit Fleischbrühe an, bringe das Gewiegte, etwas Salz und ein Ey darein, rühre es gut unter einander, und der Farß ist fertig. Nun mache man geschnittene Nudelteig-Flecke, wie zur Suppe 5., bestreiche jeden eines Thalersgroß mit Eydotter, fülle einen Kaffeelöffel voll von obigem Farß darauf, decke eben so viel von dem Fleckchen darüber, rädle ein Kräpfel daraus, und so fort, bis aller Farß verbraucht ist. Wenn man sie sodann eine kleine Viertelstunde lang in guter Fleischbrühe sieden läßt: so ist die Suppe fertig.

79. Gebackene Suppenzelteln von mürbem Teig.

Man nehme 4 Loth Mundmehl, 3 Loth Butter, 2 Eydotter, etwas sauren Ram und das

erforderliche Salz auf ein Nudelbrett, mische es mit der Hand recht gut untereinander, daß ein feiner Teig daraus wird, walze diesen Messerrückendick aus, steche mit einem runden Trinkgläschen Thalergroße Zelteln heraus auf ein Blech, lasse sie nur hellbraun backen, und sie sind fertig. Darüber kann man verschiedene Fleischsuppen mit gesottenen Bratwürsteln anrichten.

80. Fleischknöderln (Klöse.)

Hiezu nimmt man gewöhnlich übriggebliebenes Kalb- oder anders Fleisch auf ein Brett, legt dazu: Petersilgrün, Zitronenschaalen, ein wenig Schalottchen oder Zwiebel und Majoran, wiegt oder hackt alles klein zusammen, reibt ungefähr eben so viel Semmel darunter, salzt und brüht sie mit fetter Fleischbrühe an. Das Fett ist entbehrlich, wenn das darunter gewiegte Fleisch ohnehin schon fett ist, schlage 2—3 Eyer daran, und rühre alles wohl durcheinander, formire Knöderln in siedende Fleischbrühe, lasse sie eine Viertelstunde wohl sieden, und bringe sie auf den Tisch.

81. Leberknöderln.

Hiezu nehme man einen Vierling Kalbs- oder Gansleber, häute sie ab, reinige sie von den Drüsen, mische Mark oder Speck darunter, und verfahre damit übrigens eben so, wie mit vorhin angeführten Fleischknöderln, und man wird sehr schmackhafte Leberknöderln erhalten.

82. Knöderln von geräuchertem Fleisch.

Hiezu nimmt man für 4 Personen 12—16 Loth geräuchertes Fleisch, ein wenig Petersilgrün und Zitronenschaale, und schneidet oder wiegt es klein, schneidet zweimal so viel Brod (je weißer je besser) in eine Schüssel, brühet es mit siedheisser Fleischbrühe oder Milch und Butter an, salzt es nicht zu viel, weil das Fleisch schon stark gesalzen ist, läßt es ein wenig anziehen. Nun bringe man das Fleisch auch in die Schüssel, schlage 3—4 Eyer darunter und mische alles wohl untereinander, formire nicht zu große Knöderln in siedende Fleischbrühe, lasse sie gut aussieden und trage sie auf.

83. Ordinäre Semmelknöderln.

Hiezu schneide man nach Proportion der Gäste das Brod sehr dünne auf, salze es, gieße siedende fette Fleischbrühe darüber, oder Milch und zerlaufene Butter, wenn es an Fleischbrühe mangelt, lasse es ein wenig abstehen, schlage 3—4 Eyer hinzu, mische es gut untereinander, formire nicht zu große Knöderln in siedende Fleischbrühe, lasse sie gut aussieden, und trage sie auf.

84. Griesknöderln.

Für 4 Personen wird 4—6 Loth Abschöpffett oder in dessen Ermanglung so viel Schmalz oder Butter recht flaumig abgetrieben, und 3 Eyer in laulichtes Wasser gelegt. Wenn sie laulicht sind: so schlage man eins nach dem andern darein,

und zerrühre jedes einzeln wohl, daß man sie gar nicht mehr kennt, hernach rühre man den sogenannten Gries darunter nebst etwas Salz und einen halben Eßlöffel voll frisches Wasser, lasse es eine Viertelstunde anziehen. Wenn dieß geschehen, formire man in siedende Fleischbrühe kleine Knöderln; (der Teig muß sehr weich seyn, sonst würden sie zu fest), lasse sie eine halbe Stunde gut sieden, und dann ein wenig abstehen, daß sie groß aufschwellen, und sie sind zum Auftragen fertig.

85. Erdäpfelknöderln.

Hiezu schneide man nach Proportion Brod (je weißer je besser) dünne auf und röste es im Schmalze nicht zu braun, fange es mit einer Schaumkelle heraus, lasse es abseihen, salze es, und gieße siedende gute Milch darüber, decke es zu und lasse es ein wenig abstehen, reibe ein paar Hände voll gesottene und dann abgekühlte Erdäpfeln darunter, daß sie nur ungefähr ein Drittel des Brodes betragen. Nun schlage man 3—4 Eyer darein, und rühre alles wohl untereinander; falls der Teig zu dünne würde, müßte man vom Eyklar nach Proportion weglassen. Dieser Teig muß immer fest seyn, sonst würden die Knöderln zerfallen. Formire sie in siedende Fleischbrühe, lasse sie eine Viertelstunde sieden und trage sie auf.

86. Krebsknöderln.

Man treibe 3—4 Loth Krebsbutter (64.) in

einer Schüssel recht flaumig ab, schlage 2—3 Eyer darein und rühre eins nach dem andern wohl darunter, streue eine kleine Handvoll Semmelbröseln darein, wiege eben so viel Krebsfleisch, wozu das bei oben angeführtem Buttermachen bei Seite gelegte sehr willkommen seyn wird: wäre aber dieses bereits verbraucht, so müßte man gleichwohl die dazu erforderlichen Krebsen sieden, rein putzen, und etwas Petersilgrün klein zusammen wiegen, salze es und mische alles wohl untereinander zu einem Teig. Falls dieser zu dünn oder zu dicht wäre, um kleine Knöderln formiren zu können: so müßte man mit Semmelbröseln oder frischem Wasser nachhelfen. Wenn er recht ist: so mache man kleine Knöderln in die siedende Fleisch- oder Fischsuppe, lasse sie eine Viertelstunde lang sieden, und sie sind zum Auftragen fertig.

87. Abgetriebene Knöderln.

Für 4 Personen treibe man 3—4 Loth Abschöpffett, oder Butter, oder Schmalz, wenn sie für einen Fasttag gehören, recht flaumig ab, schlage 3 Eyer nach und nach darein und zerrühre jedes einzeln wohl, reibe Semmelbröseln daran, so viel nöthig sind, daß ein recht weicher und flaumiger Teig daraus wird, salze es, rühre es alles mitsammen gut ab, lasse es 12—15 Minuten lang anziehen; falls der Teig zu dünne wäre: so müßte mit Semmelbröseln nachgeholfen werden. Nun macht man kleine Knöderln daraus in sie-

dende Fleischbrühe für den Fleischtag, in eine siedende Fastensuppe, z. B. Erbsen-, Fisch- oder dergl. Suppe, für den Fasttag, läßt sie gut aussieden, und macht Gebrauch davon.

88. Milzknöderln.

Man siede das Milz ein wenig, ziehe ihm die Haut ab, wiege es nebst etwas Petersilgrün und Zitronenschaale, treibe Abschöpffett flaumig ab, rühre 2--3 Eyer, eins nach dem andern wohl darunter, dann das gewiegte Milz, nebst Semmelbröseln und dem erforderlichen Salz darein, sollte der Teig zu dünn seyn, so helfe man mit Semmelbröseln nach, formire kleine Knöderln daraus in siedende Fleischbrühe, lasse sie gut aussieden und richte sie an. Wenn man will, kann man diese Knöderln auch in die (40) angeführte Milzsuppe anrichten.

89. Markknöderln.

Man lasse in einem Schüsserl das Mark zerfließen, treibe es recht flaumig ab, schlage 2—3 Eyer, nach Proportion des Marks, nach und darunter und zerrühre sie wohl, rühre das erforderliche Salz nebst Muskatnuß, Semmelbröseln aber nicht zu viel, damit der Teig nicht zu fest wird, darein, formire kleine Knöderln in siedende Fleischbrühe daraus, lasse sie aussieden, und bringe sie auf die Tafel.

Von verschiedenen Sossen.

90. Selleriesoß.

Man lasse in einem Reinl Abschöpffett, Butter oder Schmalz zerfließen, lege ein Bröckchen Zucker darein, und lasse ihn schön braun werden, rühre würflicht geschnittene Sellerie und ein wenig Fleischbrühe darunter, lasse es dünsten bis es braun ist; nun gieße man Fleischsuppe daran, lasse es mitsammen gut verkochen und passire die Soß durch ein Haarsieb über Kalbs- oder Lammsfleisch.

91. Eine gute Wildpretsoß.

Man gieße ein Quartel Essig und Fleischbrühe in ein Reinl, lege dazu Zwiebel, Lorbeerblätter, Thimian, Zitronenschaalen, Pfefferkörner, Gewürznelken, schwarze Brodrinden und Wachholderbeeren, lasse es mitsammen einige Minuten sieden, dann in einem Reinl Butter zerfließen und 2 Löffel voll Mehl mit etwas Zucker unter beständigem Umrühren kastanienbraun werden, gieße obige Soß durch einen Seiher unter öfterm Umrühren unter dieses Einbrenn, rühre noch ein Quartel rothen süßen Wein, (allenfalls Russillon), Zitronenschnitzchen und Kapern darunter, lasse sie noch ein paar Minuten auskochen und trage sie auf; sie taugt zu jedem Wildpretbraten.

92. Eine Frikasseesoß.

Man lasse in einem Reinl 3 Loth Abschöpffett oder Butter zerfließen, gebe 2 Löffel voll Mundmehl darein und lasse es ein wenig anlaufen, drücke den Saft von einer Zitrone darein, gieße eine Maaß Fleischbrühe langsam unter beständigem Umrühren darein, lege eine mit Nelken besteckte Zwiebel, einige Zitronenschaalen dazu, und lasse sie gut aussieden, klopfe 4 Eydotter in ein wenig frischem Wasser ab, und frikassire die Soß damit. Man kann sie nach Belieben auf Kalbs-, Lamms- oder Hühnerfleisch oder auf Fische durchpassiren.

93. Eine andere Frikasseesoß.

Man nimmt 8 Eyerdotter in ein Häferl, 4 oder 6 Löffel voll süßen Milchram und ein gutes Stückel Butter, Muskatblühte und einen Schöpflöffel voll gesalzene Fleischbrühe, etwas Wein und Zucker, auch von einer Zitrone den Saft, setze es auf Glut, sprudle es beständig, bis es dicht wird, lasse es aber nicht stark sieden, sonst geht es zusammen, gieße sie über Kalbs-, Lamms- oder Hühnerfleisch oder Fische, sie ist zu beiden zu gebrauchen.

94. Ein Glaß (glace) zu machen.

Man nehme in ein Reinl Abschöpffett, Speck oder Butter, dann eine geschnittene Zwiebel, einige Petersil- und Pastinackwurzeln, ein Stück Sellerie, und lasse sie bräunlich dünsten, schneide drei Pfund Rindfleisch, zwei Pfund Kalbfleisch, altes Hühnerfleisch, ein halbes Pfund Schinken,

3 oder 4 Kälberfüße darauf, gieße heißes Wasser darüber, bis alles damit bedeckt ist, decke es zu und lasse es ungefähr 5 Stunden mitsammen sieden, schöpfe das Fett davon ab, seihe die Glaß durch ein reines Tuch, setze sie in einem Reinl wieder auf die Glut, und lasse sie bis auf eine halbe Maaß einsieden. Diese gieße man auf einen porzellän- oder irdenen Teller, und setze es an einen kühlen Ort. Die Glaß ist in allen Küchen zu vielen Speisen zu gebrauchen. Im Falle die Rindsuppe nicht kräftig genug ist: darf man z. B. nur ein kleines Stück davon dazu legen, wenn sie besser und schmackhafter werden soll.

95. Gollisoß, wovon alle braune Sossen gemacht werden können.

Hiezu muß man ein großes Reinl mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln ganz belegen, und auf dieses etwas Mark oder Fett, sodann Rindfleisch, Kalbfleisch- und Schinkenschnitzen, Petersilwurzeln, Sellerie und gelbe Rüben; setze es auf den Windofen und lasse es langsam dünsten, bis es sich stark bräunet: hernach gieße man gute Fleischsuppe darauf, und lasse es ungefähr 3 Stunden fortkochen. Indessen rühre man Mehl mit kalter Fleischbrühe ganz dünne ab, und gieße es in die braune Suppe. Sollte sie nicht braun genug seyn: so brenne man Zucker darein und lasse sie noch eine halbe Stunde fortkochen, seihe sie dann ab, und hebe sie in einem reinen glasirten Hafen in einem Keller zum beliebigen Gebrauche auf.

96. Eine weiße Soß.

Man lasse in einem Reinl frisches Abschöpffett oder Butter zerfließen, staube Mehl darein und lasse es gelbbraun werden, zerdrücke hartgesottene Eydotter und rühre sie und Zitronensaft, ein wenig Weinessig, und Kapern, nebst guter Fleischbrühe darunter und lasse es unter beständigem Umrühren zu einer dichten Soß einsieden. Nach Belieben kann man sie auch mit Wein und Zukker, statt mit Fleischbrühe und Weinessig machen.

97. Eine weiße Soß über Karfiol, Spargel, Hühner, Kalb- und Lammfleisch.

Man lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter zerfließen, aber ja nicht heiß werden, staube ein wenig Mehl darein, rühre es gut untereinander, lasse es ein wenig anlaufen, bis es schäumet, aber nicht heiß wird, sonst würde die Soß abgeschmackt, rühre gute Fleischbrühe und Zitronenschaalen darunter. Wenn sie zu Karfiol oder Spargel gehört: so rührt man auch ein wenig Suppe, worin er gesotten wurde, darein und läßt sie gut aufsieden; klopft 2—3 Eyerdotter in frischem Wasser ab, rührt sie gut darunter, und richtet sie über die vorher gut gekochte Karfiol, Spargel, Fleisch und dergl. an.

98. Eine weiße Golli zum Aufbewahren, die man auf großen Tafeln braucht.

Man nimmt ein Stück Butter in ein Reinl; hat man von Geflüge Mägen oder Flügel, oder

Kalbsknochen, so giebt man sie dazu, läßt sie in Butter dünsten, aber nicht anbrennen. Hernach staubt man ein Paar Löffel voll schönes Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, füllt das Reinl mit guter Fleischsuppe auf, giebt ein Paar Petersilwurzeln, Sellerie und Pastinack dazu, auch eine ganze Zwiebel mit zwei Nelken besteckt. Dieses zusammen läßt man unter beständigem Rühren kurz einkochen, dann passirt man es durch ein Haarsieb, stellt es an einen kühlen Ort zum beliebigen Gebrauche.

99. Eine Soß, die sich bei mehreren Fleischspeisen gut anwenden läßt.

Man lasse Butter aufm Feuer zerfließen, rühre 2 Hände voll (nachdem man viel Soß braucht,) geriebene Semmeln darein, röste sie kastanienbraun, gieße Fleischbrühe und Wein darauf, würze sie mit Nelken, Zucker und Zitronenschnitzen und lasse sie miteinander ein wenig dicht kochen. Nach Belieben kann man sie auch mit Eydotter frikassiren und Rosinen mitkochen lassen.

100. Eine Soß zu gebratenem Geflügel, zu Artischocken, und auch zu den aus dem Salzwasser gekochten und trocken angerichteten Hechten.

Man läßt frische Butter in einem Reinl aufm Kohlfeuer zerfließen, staube etwas Mehl darein, lasse es ein wenig anlaufen, gieße Wein darein und Wasser dazu, wenn der Wein etwa zu stark wäre,

reibe mit Zucker die Schaale einer Zitrone ab, lege ihn hinein, drücke Zitronensaft darüber, reibe ein wenig Muskatnuß darauf, rühre alles wohl untereinander, lasse es gut aufsieden, klopfe 3 Eyerdotter in ein wenig frischem Wein ab, und frikassire die Soß damit.

101. Eine andere geschmackvolle Soß zu verschiedenen Speisen.

Man schneide Schinken würflicht so viel man braucht, und lasse Zwiebeln, Schalotten, Thimian, allerlei Wurzeln und Gewürz und Lorbeerblätter in Butter anlaufen, sodann wird es mit einer Schü (Suppe) aufgefüllt, ein paar Zitronenschnitzchen, einige gehackte Sardellen, und ein Eßlöffel voll Kapern daran gethan. Dieses alles lasse man gut verkochen, gieße ein Glas Wein dazu, nehme alles Fett wohl ab, und treibe die Soß durch ein Haarsieb über das Fleisch, Fische oder dergleichen.

102. Schockoladesoß.

Man bräune einen Löffel voll feines Mehl ohne Schmalz oder Fett mit gestoßenem Zucker schön gelbbraun in einem Reinl, gieße eine halbe Wein darein und rühre es gut ab, und 4 Loth klein geriebene Schockolade und etwas Zimmt und Zucker darunter; lasse es auf Kohlfeuer langsam unter beständigem Umrühren gut auskochen, klopfe 6 Eydotter in ein wenig frischen Wein ab, frikassire die Soß damit, und richte sie über Tauben, Hühner, Pudding oder dergl. an.

103. Englische Soß.

Man lasse ein halbes Pfund Schinken, mit ein wenig Zwiebeln, Wurzeln und Nelken in Butter dünsten, rühre einige Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße sodann eine halbe Maaß gute Fleischbrühe darunter, gebe vier hartgekochte dann gestossene Eyerdotter daran, lasse es mit zwei klein gehackten Sardellen aufkochen, dann durch ein Haarsieb laufen, drücke Zitronensaft darein, und sie ist fertig.

104. Eine grüne warme Soß.

Man zerstößt Petersilie, Körbelkraut und Gartenkreß in einem Mörser, daß es Saft giebt; dann läßt man Abschöpffett oder Butter in einem Reinl zerfließen und 2 Löffel voll Mehl darin gelbbraun anlaufen, giebt die zerstossenen Kräuter mit dem Saft darein, läßt es gut dünsten, gießt gute Fleischbrühe darauf, fügt noch das nöthige Salz und Zitronensaft hinzu und läßt es gut aussieden, passirt sie durch ein Haarsieb, frikassirt sie mit 2 Eydotter und sie ist fertig.

105. Gurkensoß zu Hammel und anderen Braten.

Man mache Mehl in Butter schön gelbbraun, wiege Schalotten oder Zwiebeln, Basilikum, kleine eingemachte Gurken und Kapern darunter, gebe gute Fleischbrühe und Wein, nebst Zitronensaft und Zucker darein, laß es wohl aufkochen, und gieße sie durch ein Haarsieb über den Braten.

106. Eine andere Gurkensosse.

Man lasse Butter oder Abschöpffett in einem Reinl zerfließen, streue gestossenen Zucker unter beständigem Umrühren darunter bis sie gelbbraun wird, schäle frische Gurken ab und schneide sie kleinblätterigt darunter, gieße ein wenig Fleischbrühe darein, und lasse sie noch eine Viertelstunde dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse sie wieder ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe und etwas Weinessig oder sauern Ram darein, lasse sie gut auskochen, und passire sie durch einen Seiher über Rindfleisch oder Braten oder besonders in eine Sossiere. Nach Belieben kann man auch etwas Pfeffer darunter rühren, und sie statt eingesottener Gurken geben.

107. Häringssoß über Fische.

Man ziehe dem Häring die Haut ab, putze ihn rein, gräte ihn aus und wiege ihn klein nebst ein wenig Petersilgrün und Zitronenschale, setze ein Reinl auf ein Kohlfeuer, und lasse darin etwas Butter zerfließen, rühre das Gewiegte darein und lasse es ein wenig anlaufen, staube einen Löffel voll Mehl darüber, lasse es unter beständigem Umrühren gelbbraun werden, gieße Wein oder Essig nach Belieben daran, gebe Zucker und Zitronensaft dazu, lasse es ein wenig sieden, treibe es durch ein Haarsieb in ein anderes Reinl, rühre Kapern darunter, lasse es nochmal aufsieden, und sie ist fertig.

108. Eine kalte Häringssoß.

Hiezu nimmt man einen schönen Milchner. Dieser wird gewaschen und abgehäutet, ausgenommen und ausgegrätet; dann mit drei hartgesottenen Eyerdottern, einem geschabenen Borstorferapfel, ein Paar Schalotten oder andern Zwiebeln in einem Mörser recht klein gestoßen, die Milch vom Häring recht zerrührt, nebst ein klein wenig Pfeffer dazu gethan, und mit Essig und gutem Oel vollends so dünne wie eine Soß angerührt, dann durch ein Haarsieb in eine Sossiere getrieben, und zu rothem kaltem Wildpret, oder andern kalten Braten auf den Tisch gegeben.

109. Hagebutzen, (Hetschebetsch-) Soß.

Man setze Hagebutzen mit Wein und Wasser zum Feuer, lasse sie langsam kochen bis sie recht weich sind, drücke sie durch ein reines Serviet in ein anderes Geschirr, stelle sie aufs Kohlfeuer, reibe Zucker auf einer Zitrone ab, rühre Zimmt dazu und alles gut untereinander, lasse sie gut aufsieden, frikassire sie mit zwei Eyerdottern und richte sie an.

110. Gute Soß über einen gebratenen Hammelschlegel.

Wenn man den Schlegel bratet, so bringe man sogleich in die Bratreine: Fleischbrühe, Essig, Butter und Milchram, begieße den Schlegel unter dem Braten fleißig damit; ist er halb fertig, so nehme man frische oder eingemachte Gurken (die

frischen muß man abschälen) in die Bratreine, lasse sie in der Bratensoß kochen, und wenn der Hammelsschlegel angerichtet wird schöpft man die Fette ab, und gießt die Soß durch einen Seiher über den Hammelsschlegel, der mit Zitronenschnitzchen zu bestreuen ist.

111. Soß zu jedem Hammelbraten.

Man nehme das Fett, so von dem Braten abgetropfet in ein Reinl, schneide Schalotten oder Zwiebeln recht klein darein, lasse sie darin anlaufen, gieße die übrige Bratensoß dazu, und gebe recht gute Fleischsuppe, Zitronensaft, etwas Weinessig und geriebenes Brod dazu, lasse es wohl aufkochen und gebe es zu dem Braten, oder besonders.

112. Johannisbeeren-, Kirschen- und Erdbeerensoßen

werden wie die Weichselsoß (Nro. 127.) gemacht, nur darf bei der Erd- und Johannisbeerensoß das Einbrenn nicht braun werden, wenn sie ihre eigene schöne Farbe behalten sollen.

113. Kapernsoß.

Man lasse in einem Reinl Butter, Schmalz, besser aber Abschöpffett zerfließen, und 2 Löffel voll Mehl nebst ein wenig Zucker darin braun werden, gieße gute Fleischbrühe daran, rühre es gut untereinander, auch 2—3 Löffel voll Kapern, ein Muskatnuß, Salz, wenn es noch nöthig, Zitronenschnitzchen und den Saft von einer Zi-

trone darein, und läßt sie aufkochen. — Wenn sie zu Wildpretbraten gehört, so gießt man auch Bratensoß daran und läßt dagegen eben so viel Fleischbrühe weg.

114. Eine Kräutersoß für Sommer und Winter.

Man wiege Zwiebeln, Schalotten, Körbelkraut, Schnittlauch, Gartenkreß, Zitronenschalen und etwas Basilikum klein, dünste es mit Abschöpffett oder Butter, staube ein wenig Mehl darein und lasse es ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig Essig und Zitronensaft darunter, lasse es gut aussieden, frikassire sie mit 2 Eydottern und sie ist fertig. Im Winter müssen getrocknete Kräuter genommen werden, da es an grünen fehlen würde.

115. Eine kalte Kräutersoß.

Man schneide Schnittlauch, Körbelkraut, Gartenkres, Bertram, Basilikum und etwas Zwiebelrohr recht klein zusammen in eine Schüssel, rühre Essig und Oel, auch Zucker daran, und gebe sie zu kalten Fischen oder Braten.

116. Golli oder durchgetriebene Kraftbrühe.

Man zerstoße in einem Mörser rein geputzte alte Hühner, Kalbsknochen, Kalbsfüße, setze alles in frischem Wasser zum Feuer, salze es ein wenig, schneide Rinden von Semmeln, einige Zitronenschalen und etwas Muskatblühten dazu, und lasse

es recht weich zusammen kochen, rühre es stark durcheinander und treibe es durch ein Haarsieb in eine Sossiere.

117. Eine Konsummee (Kraftbrühe) für Fasttage.

Man blanschire die vorher geputzt und in Stücke zertheilten Fische mit siedendem Wasser ab und lasse sie dann ablaufen, lasse in einem Reinl nach Proportion Butter zerfließen, lege die Fische darein, und dazu ein Paar Lorbeerblätter, 2 ganze Nelken, Petersil- und Pastinackwurzeln, gelbe Rüben, Zitronenschalen, Zwiebelscheiben und Salz, auch einige Frösche, lasse es aufm Kohlfeuer unter beständigem Umrühren ein wenig dünsten, fülle es mit klarer Erbsenbrühe auf, lasse es gut einsieden, passire die Kraftbrühe durch ein Haarsieb, schöpfe das Fett davon ab, und benütze sie zu beliebigen Sossen; denn sie giebt ihnen Kraft und guten Geschmack.

118. Eine Krebssoß zu machen.

Man koche Krebse in gesalzenem Wasser ab, und löse sie aus, mache von den Schaalen Krebsbutter, (64.) schöpfe das fetteste davon ab, rühre 2 Löffel voll Mehl darunter, lasse es unter beständigem Umrühren gelbbraun werden, gieße Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft hinein, gebe ein wenig Muskatblühte dazu, laß sie noch ein wenig sieden, und richte sie durch ein Haarsieb an.

119. Eine braune Mandelsoß über verschiedene Braten.

Man brühe 4 Loth Mandeln an und ziehe sie ab, stoße sie in einem Mörser nebst ein paar Tropfen Wasser, daß sie nicht öligt werden, klein, lasse einen Löffel voll Zucker mit ein wenig Schmalz in einem Reinl schön braun werden, gebe die gestoßenen Mandeln, ein wenig Fleischbrühe und ein Quartchen Wein dazu, reibe Zucker auf einer Zitrone ab, rühre ihn nebst einem Loth kleingewiegtem Zitronat hinein, lasse sie mitsammen gut verkochen, frikassire sie mit 2 Eyerdottern und richte sie sogleich über den Braten an.

120. Paradiesäpfelsoß.

Man lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter zerfließen, schneide die Paradiesäpfel darein, lasse sie dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße ein wenig Fleischbrühe und ein Quartl Wein daran, rühre einige kleingeschnittene Zitronenschalen, dann Zucker und das nöthige Salz darunter, lasse sie gut aussieden und passiere sie durch ein Haarsieb in die Sossiere zum Auftragen.

121. Petersiliesoß zu Kalb-, Lamm-, oder Hühnerfleisch.

Man lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter zerfließen, bringe eine Hand voll klein gewiegtes Petersilkraut und ein wenig Zitronenschale hinein und lasse es ein wenig anlaufen,

staube einen Löffel voll Mehl darein und lasse es unter beständigem Umrühren dünsten, gieße nach Proportion gute Fleischbrühe darauf, salze sie, lasse sie gut auskochen, frikassire sie mit 2 Eyerdottern und bringe sie zur Tafel.

122. Eine saure Ramsoß.

Man brenne in einem Reinl ein Paar Löffel voll Mehl mit Butter oder Fett, Zucker und etwas gewiegter Zwiebel bis zum bräunlich werden ein, gieße ein wenig Fleischbrühe hinein, und rühre sie gut ab, füge 4 Löffel voll guten sauern Ram, 2 Loth Kapern, kleingeschnittene Zitronenschalen und die Soß von dem für sie bestimmten Braten mit etwas Fleischbrühe hinzu, lasse sie aufsieden und richte sie über den Braten an, oder gebe sie in einer Sossiere besonders.

123. Eine süße Ramsoß.

Man lasse eine halbe Maaß guten süßen Ram in einem Reinl sieden, klopfe 6 Eyerdotter in einem Hafen mit ein wenig frischen Ram ab, reibe nach Proportion Zucker auf einer Zitrone ab, lege ihn darein, gieße den stehenden Ram hinzu, quirle es auf einem Kohlfeuer gut ab, bis es dichtlicht wird. Nach Belieben kann man ganzen Zimmt oder Vanille darein legen, aber vor dem Anrichten heraus nehmen. Diese Sosse kann man besonders zu verschiedenen Mehlspeisen gut anwenden.

124. Eine Sardellensoß.

Man wasche 2 Loth Sardellen, häute sie ab und gräte sie aus, lege sie auf ein Brett und Petersilgrün dazu, wiege es klein zusammen, lasse in einem Reinl Butter in der Größe eines großen Hühnereyes zerfließen, rühre einen Löffel voll Mehl darein, lasse es gelbbraun werden, bringe das Gewiegte unter das Einbrenn und lasse es mitsammen anziehen, gieße gute Fleischbrühe darauf, drücke Zitronensaft darein, lasse sie nochmal aufsieden und sie ist fertig. Für besondere Liebhaber kann man sie mit Essig säuern. Diese Soß servirt man in einer Sossiere zu Rindfleisch, Fischen u. dgl.

125. Eine kalte Senfsoß zu kalten Braten, Fischen ꝛc.

Man wiege Petersilkraut, Zwiebeln, Sardellen und harte Eyerdotter klein, bringe es auf eine Sossiere und etwas gestoßenen Zucker darauf, gieße Essig und Provenceröl darüber und sie ist fertig. Für Jemand der das Süße nicht liebt, läßt man den Zucker weg, und nimmt statt dessen das nöthige Salz.

126. Wachholderbeerensoß.

Man lasse in einem Reinl Butter zerfließen, staube ein wenig Mehl darein, lasse es unter beständigem Umrühren gelbbraun werden, rühre reine zerdrückte Wachholderbeeren darunter, lasse sie ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe

nach, säure sie mit Salz, Weinessig und Zitronensaft, lasse sie aufsieden, passiere sie durch ein Haarsieb in eine Sossiere, bestreue sie oben mit kleingeschnittenen Zitronenschalen und trage sie auf. Für den Gewürzliebhaber kann man sie mit geriebener Muskatnuß bestauben.

127. Eine Weichselsoß.

Man siede oder dünste Weichseln in einem Reinl mit Wein und Zucker, bis sie recht weich sind, lasse in einem andern Reinl Butter zerfließen, rühre 2 Löffel voll Mehl darunter und lasse es ein wenig braun werden, gieße ein wenig gute Fleischsuppe und Wein daran, zerdrücke die Weichseln und bringe sie sammt dem Saft und den Kernen darein, reibe Zucker auf einer Zitrone ab und lege sie nebst 2 Gewürznelken hinein, lasse sie gut aufsieden und passire sie durch ein Haarsieb in eine Sossiere zum Auftragen.

128. Eine Weinsoß zu Fleisch oder Fischen.

Man läßt ein Stück Butter in einem Reinl zerfließen, staubt einen Löffel voll schönes Mehl darein, läßt es gut anlaufen, rührt ein gutes Glas Wein, Zucker, ein klein wenig Zimmt darunter, und sie ist fertig. Indessen kann man sie nach Belieben auch mit ein Paar Eyerdottern frikassiren.

129. Soß zu Wildpretbraten.

Man reibe in ein Reinl 8 Löffel voll Koch-

lebzelten, gieße eine halbe Maaß guten Wein daran, rühre 4 Loth gesäuberte Rosinen darunter, reibe Zucker auf einer Zitrone ab, bringe ihn und ein wenig Muskatnuß darein, lasse sie gut verkochen, tropfe ein wenig Zitronensaft darein, gieße sie in eine Sossiere, streue kleingeschnittene Zitronaten darauf, und trage sie auf. Sie ist zu Roth- und Schwarzwildpret brauchbar.

130. Eine kalte Wildpretsoß.

Man zerrühre 4 hartgesottene Eyerdotter in einer Schüssel, gieße guten Essig darein, drücke Zitronensaft daran, reibe Zucker auf einer Zitrone ab, bringe ihn nebst 24 zerdrückten guten Wachholderbeeren darein, rühre alles wohl untereinander (sollte die Soß zu dicht seyn, so muß man mit Essig nachhelfen), passire sie durch ein Haarsieb in eine Sossiere zum Auftragen, rühre ein wenig Provenceröl und kleingeschnittene Zwiebel und Schalotten gut darunter, und mache Gebrauch davon; gewöhnlich giebt man diese zu Schwarzwildpret.

131. Zitronatsoß über allerhand Wildpret.

Es wird ein Stück schwarzes Brod, das eine dicke Rinde hat, recht braun gebacken und dann mit ebensoviel Kochlebzelten in Wein gesotten, gut zerrührt, durch ein Haarsieb getrieben und mit Zimmt, Muskatnuß und Zucker gewürzet, klein würflicht geschnittenen Zitronat und ein wenig

Zitronatsaft daran gemischt; lasse sie auf dem Kohlfeuer einen Sud aufthun und richte sie über das Wildpret an, oder gebe sie besonders.

132. Eine Zitronensoß.

Man lasse Butter oder Abschöpffett in einem Reinl zerfließen, rühre ein wenig Mehl darunter und lasse es gelbbraun werden, gieße Fleischsuppe darein, rühre es wohl ab, drücke den Saft von einer Zitrone darein, lege eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel nebst Zitronenschalen darunter, lasse sie gut aussieden, frikassire sie mit 2 Eyerbottern, passire sie durch ein Haarsieb in eine Sossiere, und sie ist zum Auftragen fertig.

133. Eine gute Zwiebelsoß.

Man schäle 6 bis 12 Zwiebeln ab, schneide sie zu Blättern, nehme einen Löffel voll Fett in ein Reinl und lasse es heiß werden, rühre 2 Löffel voll gestoßenen Zucker darein, und lasse ihn unter beständigem Umrühren schön braun werden, bringe die Zwiebeln darein, und lasse sie mit etwas Fleischbrühe langsam dünsten, daß alles eine schöne Farbe bekommt, staube einen Löffel voll Mehl darauf, und laß es noch ein wenig dünsten, dann gebe man ein wenig Fleischsuppe und ein wenig Essig und Zitronensaft hinzu, lasse sie gut auskochen und passire sie durch ein Haarsieb in eine Sossiere.

Verschiedene Voressen und Eingemachte.

134. Kalbfleisch auf gemeine Art.

Man schneide ein sogenanntes Rückerl rippenweis, oder in dessen Ermanglung ein anderes Kalbsfleisch in solche Stückchen, wie man sie gewöhnlich auf die Tafel bringt, wasche sie in laulichem Wasser rein aus, dünste sie in einem Reinl mit ein wenig Fleischbrühe eine kleine Viertelstunde lang, lasse in einem andern Reinl Butter zerfließen und ein paar Löffel voll Mehl gelbbraun werden, brühe es mit der vom Dünsten im ersten Reinl zurückgebliebenen Soß ab, rühre alles gut untereinander, richte das Fleisch darauf hinein, säure es mit Essig und Zitronensaft, lege eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, etwas Safran und Zitronenschalen hinein, rühre es um, und lasse es auf der Glut gut auskochen. Wenn die Soß zu dicht würde, so wird noch gute Fleischbrühe nachgegossen.

135. Kalbfleisch auf eine bessere Art.

Man schneide ein sogenanntes Rückerl rippenweis, oder in dessen Ermangelung ein anderes Kalbfleisch in solche Stückchen, wie sie gewöhnlich

auf die Tafel gebracht werden, wasche sie in einem laulichen Wasser aus, bringe sie in eine Schüssel, salze sie ein wenig ein und lasse sie 10 — 15 Minuten also stehen. Nun lasse man in einem Reinl Abschöpffett oder Butter zerfließen, trockne das Fleisch mit einem reinen Tuche ab und lege es in das Reinl, decke es zu und lasse es ein wenig dünsten. Damit es sich nicht anlegt, muß mans öfter umwenden. Bringe noch darunter: eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, geschnittenes Petersilkraut und Zitronenschalen, lasse es mitsammen wieder ein wenig dünsten, staube 2 Löffel voll Mundmehl darein, und lasse es unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, fülle es mit guter Fleischbrühe auf, rühre es untereinander, säure es mit Wein oder Essig, drücke auch noch Zitronensaft hinzu, und lasse es auf einer Glut langsam auskochen.

136. Ein eingemachtes Kalbfleisch in frikassirter Soß.

Man schneide ein sogenanntes Rückerl rippenweis, oder in dessen Ermangelung ein anderes Kalbfleisch in solche Stückchen, wie man sie gewöhnlich auf die Tafel giebt, lege es in lauwarmes Wasser und lasse es einige Minuten lang darin, trockne es ab, richte es in ein Reinl, gieße gute nicht stark gesalzene Fleischbrühe daran, oder in deren Ermangelung Wasser, bis es das Fleisch bedeckt, lasse es aufm Kohlfeuer eine Viertelstunde langsam dünsten, treibe in einem

Schüsserl Abschöpffett ab, rühre 2 Löffel voll Mehl gut darunter, gieße ein wenig Fleischbrühe daran, rühre sie besonders darunter, damit sie dünne genug wird, gieße sie an das gekochte Fleisch, rühre es wieder gut untereinander, bringe Zitronenschnitzchen darein und eine Zwiebel, reibe ein wenig Muskatnuß darauf, und lasse es fertig kochen. Essig muß wegbleiben, wenn man wie gewöhnlich blanschirten Karfiol oder Spargel darunter giebt.

137. Kalbfleisch mit Sardellen.

Man schneide 2 Pfund Kalbfleisch in Portionen, wie man sie gewöhnlich auf die Tafel giebt, wasche es in lauwarmem Wasser aus, salze es ein, und lasse es eine kleine Weile stehen, trockne es mit einem Serviet ab, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, lege das Fleisch darein und lasse es ein wenig dünsten, reinige 2 Loth Sardellen sauber und wiege sie nebst Petersilgrün, Schalotten, Thimian, oder Basilikum und Zitronenschalen klein zusammen, bringe es nebst einem Löffel voll Mehl auch auf das Fleisch, und lasse es unter beständigem Umrühren bräunlich dünsten, füge noch Zitronensaft und gute Fleischbrühe, doch nicht zu viel, hinzu, und lasse es fertig kochen. Wer es lieber sauer hat, kann es durch Essig oder Wein säuern lassen.

138. Kalbfleisch mit Zitronensoß.

Man schneide 2 Pfund Kalbfleisch in Portio-

nen, wie man sie gewöhnlich auf die Tafel giebt, wasche es in lauwarmem Wasser aus, salze es ein, und lasse es so eine Weile stehen. Endlich trockne man es ab, lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter zerfließen, lege darein: 2 Lorbeerblätter, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, Zitronenschalen und eine Hand voll geriebene schwarze Brodrinde, lasse es mitsammen ein wenig anlaufen, lege das Fleisch darauf und lasse es unter beständigem Umrühren eine Viertelstunde dünsten, gieße Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft darein, so viel nöthig, und lasse es fertig kochen, richte das Fleisch auf eine nicht zu flache Schüssel, passire die Soß durch ein Haarsieb darüber, und es ist zum Auftragen fertig.

139. Gespicktes Kalbfleisch.

Man schneide von einem Kalbsschlegel etliche Stücke handgroß ab, wasche und klopfe sie ein wenig, spicke sie sodann mit Speck, salze und dämpfe sie in Butter schön braun auf beiden Seiten, bis die Soß gut eingebraten und das Fleisch weich ist, mache in einem Reinl von Butter, ein paar Löffel voll Mehl und etwas Zucker ein gelbbraunes Einbrenn, gieße Fleischbrühe und Wein, oder in dessen Ermanglung Weinessig daran, rühre in gesalzenem Wasser abgesottene Maurachen, Muskatnuß, Zitronenschalen, kleingeschnittene Schalotten, etwas Salz oder Zucker, wenn Wein dabei ist, darunter, lasse die Soß gut aussieden, richte das Fleisch auf eine Schüssel, und

gieße die Soß darüber, oder gebe sie besonders in einer Sossiere.

140. Eine braungedünstete Kalbsbrust.

Man löse die Rippen aus, wasche die Brust rein, salze sie ein, lasse in einem Reinl Butter heiß und ein wenig Zucker darein braun werden, streue eine Hand voll Zwiebel darauf, trockne die Brust ab, lege sie darein, lasse sie auf beiden Seiten braun dünsten, staube ein wenig Mehl daran, und lasse sie noch ein wenig dünsten; gieße eine braune Schü (Nro. 27.) darüber, decke sie zu und lasse sie weich dünsten. Wenn sie fertig ist; so bringe man sie auf eine Schüssel, gieße die Soß durch einen Seiher darüber, drücke Zitronensaft darein, streue kleingeschnittene Zitronaten darauf und trage sie auf.

141. Uebergebliebenes Kalbfleisch.

Man schneide das Fleisch klein, röste in einem Reinl ein wenig Mehl im Butter braun, dämpfe damit Petersilie und Schalotten, würze die Soß mit Salz, geschnittenen Zitronenschalen, Zitronensaft, und ein wenig ausgegräteten und gehackten Sardellen, lege das Fleisch darein, gieße ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, lasse es so miteinander aufkochen, und es ist zum Auftragen fertig.

142. Kalbskopf in einer guten Soß.

Wenn der Kalbskopf gewaschen, so putze man das Maul mit Salz so rein als möglich. Wasche ihn noch einmal ab, und wenn er recht rein ist,

so lege man ihn eine halbe Stunde in warmes Wasser; dann siede man ihn in gesalzenem Wasser, bis er weich geworden ist, lasse ihn so lange in dem Hafen liegen, bis nachstehende Soß fertig ist. Man lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter zerfließen, röste einen Löffel voll Semmelbröseln darin, füge noch bei: ein wenig geschnittene Schalotten oder Zwiebeln, ein Glas Wein oder ein wenig Essig mit Zucker, eine Zitronenscheibe, und lasse es eine Viertelstunde kochen; nun gieße man das Wasser von dem im Hafen befindlichen Kopfe ab, lege ihn auf eine Schüssel, putze ihn rein, und nehme die Zunge heraus, ziehe die Haut davon ab, schneide sie nach der Länge von einander, löse oben die Hirnschale auf, das Gehirn aber muß darin bleiben, und gieße die Soß siedend darüber. Man kann den Kalbskopf auf die nämliche Art sammt der Haut sieden, wenn er zuvor rein abgebrühet ist.

143. Ein Kalbskopf anders.

Man schneide von einem weichgesottenen Kalbskopf das Fleisch in Schnitzeln in ein Reinl mit zerschlichener Butter, bestreue es mit ein wenig Salz, gewiegten Petersilgrün, Zitronenschalen und Semmelbröseln, lasse es bräunlich dünsten, bringe Fleischbrühe und ein wenig Zitronensaft darunter, lasse es mitsammen aufkochen, richte es auf eine Schüssel, und trage es auf.

144. Kalbfleisch mit brauner Specksoß.

Man zerhaue eine nicht zu große Kalbsbrust in

Stücke, wasche sie, und gieße siedendes Wasser darüber, schneide frischen guten Speck gewürfelt in ein Reinl, rühre drei Löffel voll Mehl daran und lasse es brann dünsten. Lege sodann das Kalbfleisch, das wohl vom Wasser abgetrocknet seyn muß, wenn es vorher gesalzen wurde, in das Reinl, und wenn es anfängt, braun zu werden: so gieße man Fleischsuppe darauf, gebe Kapern, Schampinions, Zitronenschnitzchen, und wenn man will, ein wenig Weinessig daran, decke es zu, lasse es in der Brühe vollends auskochen, und so giebt man es zur Tafel.

145. Kalbshirn.

Man lasse ein Kalbshirn in frischem Wasser gut auswässern, ziehe ihm das Häutchen ab, lege das Hirn in siedendes gesalzenes Wasser und lasse es einen Sud aufthun, wiege etwas Zwiebel, ein wenig Petersilie, einen Löffel voll Kapern, etliche Schalotten und Basilikum, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, staube ein wenig Mehl darein, lasse das Gewiegte darin ein wenig anlaufen, und bringe das Hirn darein, gieße Fleischsuppe daran, drücke den Saft von einer Zitrone darüber, und lasse es eine Viertelstunde mitsammen aufkochen.

146. Gedünstete gespickte Kalbsleber.

Man ziehe einer reingewaschenen Kalbsleber die Haut ab, salze und spicke sie mit gutem Speck, lasse in einem Reinl Butter heiß werden, lege

die Leber hinein, das Gespickte unten, daß der Speck schön braun wird, rühre etwas Mehl, kleingeschnittene Zwiebel, Petersilgrün, Schalotten und Zitronenschalen darunter und lasse sie schön braun dünsten, fülle sie mit guter Fleischbrühe auf, säuere sie mit Essig und Zitronensaft, reibe ein wenig Muskatnuß darauf, lasse sie vollends auskochen, bringe sie auf eine Schüssel heraus, passire die Soß durch ein Haarsieb darüber, und sie ist fertig.

147. Kalbsgekrös in der Zitronensoß.

Man reibe ein Gekrös mit Salz gut ein, wasche es in frischem Wasser aus, siede es, löse die Drüsen rein davon aus, schneide es in beliebige Stückchen, lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter zerfließen, staube schönes Mehl darein und lasse es mit etwas kleingeschnittenem Zwiebel gelblicht werden, gieße gute Fleischbrühe darauf und rühre es gut ab, drücke den Saft von einer Zitrone darein, rühre geschnittene Zitronenschalen, ein wenig geriebene Muskatnuß und Saffran darunter, bringe das Gekrös darein, lasse es mitsammen weich kochen. Falls diese Soß zu dicht wäre, gießt man eine gute Fleischbrühe und etwas Weinessig und Zitronensaft darauf, falls sie aber zu dünne wäre, muß man's mit ein paar Eyerdottern frikassiren.

148. Ein Kalbsgekrös in brauner Soß.

Man reibe ein Gekrös mit Salz gut ein,

wasche es in frischem Wasser aus, siede es, löse die Drüsen rein davon aus, schneide es in beliebige Stücke, lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter heiß werden, rühre eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, klein gewiegte Sardellen oder Kapern, Schalotten und Zitronenschalen darunter und lasse es ein wenig dünsten; bringe das Gekrös darein und lasse es noch ein wenig dünsten; gieße Fleischbrühe und ein Glas Wein oder in dessen Ermangelung Essig darunter; drücke Zitronensaft darauf und lasse es kochen, bis es weich genug und fertig ist.

149. Kalbsfüße in einer Zitronensoß.

Nachdem die Kalbsfüße rein geputzt und gewaschen sind, siede man sie weich, hernach putze man sie auch zwischen den Klauen ganz rein und schneide sie in beliebige Stücke, übrigens aber verfahre man damit ganz wie mit dem oben angeführten Gekrös.

150. Kalbsfüße in frikassirter Soß.

Man koche die Kalbsfüße in gesalzenem Wasser weich, putze sie sauber und schneide sie in beliebige Stücke, lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter zerfließen und ein paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, rühre kleingewiegte Petersilgrün, Schalotten und Zitronenschnitzchen darunter, gieße gute Fleischbrühe darüber, drücke Zitronensaft darein, lasse sie eine kleine Viertelstunde kochen, frikassire sie mit 2

Eydottern, richte die Füße auf die Schüssel zum Auftragen, und passire die Soß durch ein Haarsieb darüber.

151. Grillirte Kalbsfüße in Kräutersoß.

Man schneide die Kalbsfüße voneinander, löse die Gebeine aus, wasche das ausgelöste Fleisch rein aus, siede es in gesalzenem Wasser weich, seihe dann das Wasser ab, lege das Fleisch in eine Schüssel, klopfe Eyer ab, wende das Fleisch darin um, bestreue es mit Semmelbröseln, lasse in einer Amuletpfanne Butter heiß werden, bräune die Füße auf beiden Seiten schön ab, und mache die Soß, wie folgt: Lasse in einem Reinl Butter zerfließen und einen Löffel voll Mehl gelbbraun anlaufen, wiege Gartenkres, Basilikum, Sauerampfer, Schalottchen, Zwiebel und Zitronenschalen klein, rühre es darunter, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Weinessig und Fleischbrühe darein, drücke Zitronensaft daran, lasse sie noch einen Sud aufthun, richte die Füße auf eine Schüssel zum Auftragen und die Soß darüber an.

152. Frikassirte Kalbsbrust.

Man haue eine Kalbsbrust in nicht zu große Stücke, wasche sie in laulichem Wasser aus, salze sie ein und lasse sie eine Weile stehen, dann lasse man in einem Reinl Butter oder Abschöpffett zerfließen, trockne das eingesalzene Fleisch mit einem reinen Serviet ab und lege es in das Reinl, füge eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, Peter-

silie und Zitronenschalen hinzu und lasse es zugedeckt eine Viertelstunde, während es öfters umgerührt wird, dünsten, streue schönes Mehl darauf und lasse es nochmal dünsten, bis es bräunlich wird; hernach gieße man Wein und gute Fleischbrühe daran, drücke Zitronensaft darauf, klopfe ein paar Eydotter in Wein oder Wasser ab, und und rühre dieses erst daran, wenn es Zeit ist zum Anrichten. Dann richte man das Fleisch auf eine Schüssel, gieße die Soß durch einen Seiher darüber, und bestreue es mit kleingewiegten Zitronenschalen.

153. Frikando von Kalbfleisch.

Man schneide von einem Kalbsschlegel handgroße, drei Finger dicke Stücke, wasche sie sauber, reibe sie mit Salz und ein wenig Pfeffer ein, und spicke sie schön und recht dicht mit Speck, lege sie in ein Reinl, gieße 2 Theil Wasser und einen Theil Wein darauf, gebe Salz und allerhand Wurzeln, wie man sie z. B. zur braunen Schü nimmt, dazu, und lasse die gespickten Stücke so lange darin sieden, bis sie weich, aber noch ganz weiß sind; alsdann nehme man sie heraus in eine Schüssel, und lasse sie an einem Ort stehen, wo sie nicht ganz kalt werden. Die Brühe treibe man durch ein Haarsieb in ein kleineres Reinl, lasse es so lange sieden, bis es anfängt dicht zu werden, und rühre es zuweilen um. Wenn die Brühe dichtlich ist, so gebe man noch ein wenig Wein daran, nur daß sie nicht zu dünne

wird, lege die gespickten Stücke, welche man Frikando nennt, auf der gespickten Seite in das Reinl und lasse sie nur so lange darin, bis die Brühe sich daran hängt, sodann wende man sie um, gieße nebenher noch ein wenig Fleischbrühe und Zitronensaft daran, und wenn alles wieder durchaus heiß ist, so lege man sie auf eine Schüssel, gieße die Soß, die noch im Reinl ist, nur neben herum, belege sie mit Pomeranzen- oder Abblessinen-Scheiben, und trage sie auf.

154. Kälberbrieseln.

Man putze und siede die Kalbsbrieseln in gesalzenem Wasser nicht ganz weich, und schneide sie in runde Stücke, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und 2 Löffel voll Mehl darin gelblicht werden, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig Wein darauf, gebe Krebsbutter und kleingeschnittenes Petersilgrün und etwas geriebene Muskatnuß daran, lasse alles mitsammen aufkochen, lege die Brieseln darein und lasse sie vollkommen fertig werden.

155. Eine ganze gedämpfte Kalbsleber.

Man wasche die Kalbsleber, häute sie ab, salze und spicke sie, belege ein Reinl, welches aber einen Deckel haben muß, der gut schließet, mit halbfingerdicken Speckschnitzen, auf diesen länglicht geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenschnitzen und Nelken, lege die Leber darauf, und bedecke sie ganz mit Speck, gieße Wein

und Fleischbrühe daran, so hoch als die Leber ist, drücke Zitronensaft darauf, decke sie wohl zu, und lasse sie auf einem schwachen Kohlfeuer langsam dämpfen, während welchem es öfter geschwungen werden muß; hat sie nun eine Viertelstunde gedämpfet: so rühre man einen Löffel voll schwarze geriebene Brodbröseln darunter und lasse sie noch so lange kochen, bis die Leber nicht mehr blutig ist, bringe sie dann auf die Schüssel zum Auftragen, schöpfe das Fett von der Soß ab, passire die Soß durch ein Haarsieb darüber, streue Zitronenschnitzchen darauf und trage sie auf.

156. Eine gefüllte Kalbsleber.

Wenn die Leber gehörig abgehäutet ist, so schneide man sie blättricht, doch so, daß sie auf den 2 Seiten, wie eine Tasche noch wohl an einander hängt, sprenge sie mit Salz ein, röste kleingehackten Speck, Semmelbröseln und grünes Petersilkraut, würze es ein wenig, gebe ein paar Löffel Milchram, und ein paar Eyer daran, rühre es wohl untereinander, fülle zwischen jedes Blatt der Leber etwas davon hinein, überwickle sie mit einem saubern Kälbernetzel, beschmiere ein Reinl mit Butter, lege die Leber darein, lasse sie braun werden, wende sie auf die andere Seite, daß auch diese braun wird, mache die dazu beliebige Soß, z. B. No. 114, oder 129, oder 132, oder 133, lasse sie darin eine Viertelstunde auskochen, und sie ist zum Auftragen fertig.

157. Eine gebackene Kalbsleber in brauner Soß.

Man ziehe der Leber die Haut ab, lege sie in süße Milch, damit sie ihr das Blut auszieht. Wenn man sie kochen will, so nimmt man sie heraus und trocknet sie sauber ab, macht fingerdicke und fingerlange Schnitzeln, salzt sie ein und läßt sie ein wenig abstehen, kehrt sie in abgeklopften Eyern um, bestreut sie mit Semmelbröseln, und bäckt sie in heißem Schmalze, aber nicht zu rasch, denn sie müssen in der Mitte noch saftig bleiben. Hernach mache man folgende Soß: Man lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und einen Löffel voll Mehl darin braun werden, rühre kleingeschnittene Zwiebel, Zitronenschalen, Fleischbrühe und ein wenig Essig darunter und lasse es mitsammen gut verkochen und ziemlich dichtlicht werden. Nun richte man die Leber auf die Schüssel zum Auftragen und gieße die Soß darüber.

158. Eine Wildsleber in der Soß.

Man häute die Leber sauber ab, salze und pfeffere sie ein, spicke sie durch und durch mit Speck und Zitronenschnitzchen, stecke 2 Nelken darein, lasse Fett in einem Reinl zerfließen, richte die Leber darein und lasse sie langsam dünsten, damit sie auf beiden Seiten bräunlich wird, wiege Zwiebel, Schalottchen, Thimian, Petersilgrün und Wachholderbeeren, zusammen eine halbe Hand voll, klein, rühre sie unter die Leber und lasse sie mitsammen noch ein wenig dünsten, gieße

gute Fleischbrühe, allenfalls auch Weinessig und Zitronensaft daran, lasse es wieder dünsten, röste 3 bis 4 Löffel voll schwarze geriebene Brodrinde nebst ein wenig Zucker in einem Löffel voll Schmalz schön braun, gieße es an die Leber, lasse es mitsammen gut auskochen und sie ist fertig.

159. Lungenknopf.

Man siede eine Lunge in gesalzenem Wasser weich, wiege sie nebst Petersilgrün, Schalottchen und Zitronenschalen klein zusammen, treibe in einer Schüssel 4 Loth Butter recht pflaumig ab, schlage 4 Eyer nach und nach darein, und zerrühre jedes gut, mische das Gewiegte nebst Semmelbröseln, Salz und ein wenig Muskatnuß darunter, daß ein nicht zu fester auch nicht zu weicher Teig daraus wird, schlage diesen in ein reines Serviet oder Tuch, binde es mit Bindfaden oder starkem Zwirn zusammen, hänge es in siedende Fleischbrühe oder Wasser, und lasse es gut aussieden, löse es dann aus dem Tuche, schneide fingerdicke Schnitzeln, richte sie auf die Schüssel zum Auftragen, gieße eine Soß, z. B. Nro. 113, 122 oder 128, oder 132 darüber, und bringe sie zur Tafel.

160. Gespickte kälberne Karbonadeln in frikassirter Soß.

Man spicke kälberne Karbonadeln auf einer Seite, salze sie, schmiere ein Reinl mit Butter aus, und lasse in selben die Karbonadeln auf beiden Seiten schön braun werden, staube ein

wenig Mehl darauf und lasse sie noch ein wenig anlaufen, gieße gute Fleischbrühe darein, rühre ein wenig Muskatnuß und Zitronenschnitzchen darunter, lasse sie gut auskochen, frikassire die Soß mit Eydotter, und sie sind fertig.

161. Karbonadeln in einer Essigsoß.

Man schneide und klopfe die Karbonadeln, spicke sie mit gutem Speck durch und durch, salze sie ein, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, lege die Karbonadeln darein, und lasse sie auf beiden Seiten bräunlich werden, rühre nach Proportion schwarze Brodbröseln, kleingeschnittene Petersilkraut, Thimian, Zitronenschale oder Schalotten darunter, lasse es mitsammen ein wenig dünsten, gieße ein wenig gute Fleischbrühe und Weinessig daran, drücke Zitronensaft darauf, lasse es eine Viertelstunde gut einsieden, richte die Karbonadeln auf eine Schüssel, gieße die Soß darüber, und trage sie auf.

162. Karbonadeln auf Wildpretart.

Man nehme hiezu ein junges, nicht zu fettes schweinenes Rückerl sammt der Schwarte, schneide und klopfe es wie die Karbonadeln, wasche sie aus, salze und pfeffere sie ein, und lege sie in eine Schüssel, siede nach Proportion Essig, 1 Zwiebel, 2 ganze Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe, Petersilie und einen Löffel voll zerdrückte Wachholderbeeren ein Paar Minuten lang, gieße sie über die Karbonadeln, decke sie zu und lasse

sie in einem kühlen Ort 2 bis 3 Tage stehen, inzwischen müssen sie aber zweimal umgewendet werden. Wenn man sie gebraucht, so bringt man sie in ein Reinl auf eine Glut, gießt ein wenig frischen Essig und Fleischbrühe daran, läßt sie langsam fertig sieden, und Abschöpffett oder Butter in einem andern Reinl zerfließen, giebt ein wenig Mehl und Zucker darein und läßt es braun werden, passirt die Soß von den Karbonadeln durch ein Haarsieb darein, rührt alles wohl untereinander, bringt einen Löffel voll Kapern darunter, legt die Karbonadeln auf die Schüssel zum Auftragen, gießt die Soß darüber, bestreut sie mit Zitronenschnitzchen und trägt sie auf.

163. Karbonadeln in Zitronensoß.

Man schneide das dazu bestimmte Kalbfleisch rippenweis in Stücke, klopfe sie ein wenig, salze sie ein, klopfe Eyer ab, wende die Karbonadeln darin um, bestreue sie mit Semmelbröseln, brate sie auf der Amuletpfanne mit Butter auf beiden Seiten schön braun, richte sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit kleingeschnittenem Körbelkraut oder Gartenkres, und gieße die Zitronensoß (132) darüber.

164. Karbonadeln in der Kräutersoß.

Man richte die Karbonadeln wie vorige, lasse auch in einem Reinl Butter zerfließen, lege die Karbonadeln darein, bräune sie auf beiden Seiten, streue kleingeschnittene Bertram, Basilikum

und Zitronenschalen darein, gieße ein wenig Fleischbrühe, Wein und Zitronensaft darauf, lasse sie mitsammen nochmal aufsieden, richte die Karbonadeln auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, frikassire die Soß mit 2 Eydottern, gieße sie darüber und trage sie auf.

165. Schöpskarbonadeln.

Auch diese werden von dem Rückgrad abgeschnitten, dann wird die Haut von den Beinen zurückgeschoben, die Karbonadeln ein wenig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbröseln besäet, und auf beiden Seiten auf dem Rost bräunlich gebraten. Bei dem Anrichten werden sie zierlich aufgerichtet, und statt dem Zitronensaft wird ein wenig Schü oder Bratensoße darüber gegossen.

166. Gedünstete Schweinskarbonadeln.

Diese Karbonadeln werden auf gleiche Art, wie die vorigen zubereitet, dann nimmt man ein Reinl, worin sie geräumig Platz haben, läßt Butter darin zerfließen und sie auf beiden Seiten braun werden, giebt klein geschnittene Zwiebel dazu, und stäubt ein wenig Mehl daran. Wenn sie ganz braun sind, so gießt man ein wenig Schü oder Fleischbrühe daran, läßt sie ganz kurz einkochen, bestreut sie mit gewiegten Zitronenschalen und giebt sie zur Tafel, oder nach Belieben auf Gemüser.

167. Kaiserschnitzeln in einer Ramsoß.

Man haue vom Kalbsschlegel eine oder mehrere 2 fingerdicke und handgroße Schnitzeln ab, wasche sie rein, klopfe sie, und reibe sie mit Salz und etwas Pfeffer ein, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, lege die Schnitzeln darein, und lasse sie unbedeckt auf starker Glut bräunlich werden, gieße sauern Ram daran, seihe das überflüssige Fett ab, gieße wieder Ram daran, kehre die Schnitzeln öfters um, bis sie braun sind, richte sie auf eine Schüssel, gieße die Soß darüber, drücke Zitronensaft daran, bestreue sie mit kleingeschnittenen Zitronenschalen, und trage sie auf.

168. Weißgedünstete kälberne Schitzeln mit Schambinions.

Man schneide von einem Kalbsschlegel fingerdicke und handbreite Schnitze ab, lasse sie in lauem Wasser einige Minuten auswässern, klopfe und salze sie und lasse sie eine Weile stehen, belege ein Reinl mit messerrückendicken fingergroßen rohen Speckschnitzen, einer halben mit 2 Nelken besteckten Zwiebel, Petersilgrün und Zitronenschalen, lege die Schnitzeln darein, lasse sie zugedeckt bei öfteren Umwenden dünsten, bis sie halb weich sind, gieße ein wenig Fleischbrühe und Wein daran, und lasse sie damit ganz fertig dünsten; dünste Schambinions in Abschöpffett oder Butter, staube ein wenig Mehl daran, passire die Soß von den Schnitzeln durch ein Haarsieb darüber, rühre sie wohl untereinander, lasse sie noch einen Sud

aufthun, richte die Soß und die Schambinions in die Schüssel zum Auftragen, lege die Schnitzeln darein, und trage sie sogleich auf.

169. Einen gespickt und braun gedünsteten Kalbsrückgrad.

Man haue von den Kalbrücken die Gradbeine ab, lasse die langen Beine darin, ziehe dem Grad die Haut ab, salze ihn ein, und spicke ihn ordentlich, lasse in einer Reine Abschöpffett oder Butter zerfließen, lege den Rückgrad darein und lasse ihn unter öftern Umwenden schön braun dünsten, rühre eine kleingeschnittene Zwiebel und ein wenig Mehl darunter, lasse ihn noch ein wenig dünsten, gieße ein wenig Fleischbrühe darauf, drücke Zitronensaft darein, rühre auch 2 Löffel voll guten sauern Ram darunter, lasse die Soß kurz einkochen, richte den Rückgrad auf eine passende Schüssel heraus, gieße die Soß über ihn ab, und bestreue ihn mit kleingeschnittenen Zitronenschnitzchen.

170. Kälberne Schnitzchen oder sogenannte Vögerln.

Man scheide von einem Kalbsschlegel handgroße und fingerdicke Schnitten ab, wasche sie rein, klopfe sie mit einem Beil oder schweren Messer auf beiden Seiten, salze sie ein und lasse sie eine Viertelstunde also ruhen, trockne sie dann mit dem Küchenhandtuch ab, spicke sie ein wenig mit Zitronenschnitzchen, betropfe sie mit Zitronen-

saft, lasse auf einer Amuletpfanne Butter zerfliessen, lege die Schnitze darein, lasse sie langsam, d. i. gegen eine halbe Stunde auf einem nicht zu starken Kohlfeuer auf beiden Seiten schön bräunlich werden, bringe nach Proportion sauern Ram darauf, lasse es mitsammen nochmal heiß werden, richte sie in eine Terinne, gieße die Soß darüber und bestreue sie mit kleingeschnittenen Zitronenschnitzchen.

171. Gedämpfte Kälberrippen.

Die Rippen müssen wie zu Karbonadeln hergerichtet werden. Man wasche und klopfe selbe, salze sie ein, lasse Butter in einem Reinl zerfliessen, lege das Fleisch darein, decke es zu und lasse es auf Kohlen oder in einem Bratofen dämpfen. Wenn es sich auf beiden Seiten ein wenig gefärbet hat: so gieße man zu einem Pfund Fleisch ein Quartl Wein und eben so viel Fleischbrühe, nehme ein wenig Muskatblühte, geschnittene Zitronenschalen und Zitronensaft dazu, und laß es noch so lange dämpfen, bis es weich genug ist. Man kann auch rein gewaschene ausgegrätete klein gewiegte Sardellen darein nehmen. Die Soß kann vor dem Anrichten mit ein Paar Eydotter frikassirt werden.

172. Ein Staffade von Kalbfleisch.

Hiezu nehme man 2 Pfund bratiges Kalbfleisch vom Schlegel, etwas Mark und Nierenfett, wie auch Zwiebel, Schalotten und Zitronenscha-

len, hacke es recht klein zusammen, wie einen Farß, schlage Salz, Pfeffer und ein Paar ganze Eyer daran, und bringe es auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, formire daraus eine runde Kugel, drücke sie ein wenig breit, lasse Butter in einem Reinl zerfließen, gebe das Staffade hinein, lasse es auf der Glut langsam braun werden, wende es um, verfahre damit auch auf der andern Seite also, bestreue es auf beiden Seiten ein wenig mit Zucker, lasse es von ihm auf jeder Seite ein Glaß bekommen und bringe es in der Ram- oder Zwiebelsoß zur Tafel.

173. Ordinär eingemachte Kalbslunge.

Man siede die Lunge in gesalzenem Wasser nachdem sie vorher sauber gewaschen wurde, weich, lege sie in frisches Wasser, damit sie härter wird, um sie schneiden zu können, dann schneide man sie länglich klein wie geschnittene Nudeln, lasse Butter oder Abschöpffett in einem Reinl zerfließen und 2 Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, gieße Fleischbrühe daran, rühre es gut ab und eine ganze mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 1 Zitronenscheibe, ein wenig Muskatnuß, Safran, das erforderliche Salz und etwas Essig darein, rühre die Lunge darunter, lasse sie gut auskochen, richte sie in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, streue kleingeschnittene Zitronenschalen darauf und trage sie auf.

174. Eine Kalbslunge mit Kräutersoß.

Man wasche und putze die Lunge rein, siede sie in gesalzenem Wasser ab, lege sie in frisches, damit sie sich leichter schneiden läßt, schneide sie länglich wie geschnittene Nudeln, lasse Butter oder anderes Fett in einem Reinl zerfließen und 2 Löffel voll schönes Mehl mit etwas Zucker darin ein wenig anlaufen, wiege Petersil- und Körbelkraut, Gartenkres, Schalottchen, Zitronenschalen und Zwiebel, zusammen eine starke Hand voll, klein, lasse sie in dem Reinl mit dem Mehl unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, rühre die Lunge darein, gieße gute Fleischbrühe daran, säure sie mit dem erforderlichen Salz und Essig und lasse es gut auskochen, drücke Zitronensaft darauf, frikassire sie mit ein Paar Eyerdottern und richte sie an.

175. Kalbszungen in der Pomeranzensoß.

Man siede die Kalbszungen in gesalzenem Wasser weich, ziehe ihnen die weiße Haut rein ab, spalte sie in der Mitte von einander, betropfe sie mit Butter und streue Semmelbröseln darauf, backe sie auf dem Roste, mache von Butter und und schönem Mehl ein gelblichtes Einbrenn zur Soße, gieße Fleischsuppe daran, reibe auf einer Pomeranze Zucker ab, rühre ihn und den Saft darunter, lasse es gut aufkochen, gieße die Soß auf eine Schüssel, und lege die Zungen darein.

176. Ente in der Kräutersoß.

Wenn die Ente sauber geputzt ist, so wird sie eingesalzen und gepfeffert, und ein wenig zur Ruhe gesetzt. Dann lasse man Butter in einem Reinl zerfließen, lege die Ente darein und lasse sie auf der Glut langsam schön braun dünsten, wiege Gartenkreß, Körbelkraut, Schalotten, Zitronenschalen und Zwiebel klein. (Wenn es gewiegt ist, zusammen eine gute Hand voll), streue sie auf die Ente und einen Löffel voll Mehl dazu, lasse es mitsammen unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe und Wein daran, bis die Ente halb damit bedeckt ist, drücke Zitronensaft darauf und lasse sie ganz fertig kochen, lege die Ente auf die Schüssel zum Auftragen, frikassire die Soß mit 2 Eydottern, gieße die Soß durch einen Seiher darüber, bestreue sie mit Zitronenschnitzchen und sie ist fertig. Die Wildenten müssen aber vorher 3 bis 6 Tage in die Beitze Nr. 91. gelegt werden.

177. Gedämpfte Enten mit Kapernsoß.

Wenn die Ente gehörig zubereitet worden: so salze man sie ein, und lege sie in zerlassene Butter in ein Reinl, lasse sie so lange darin dämpfen bis sie gelb ist, dann lege man sie in ein anderes Geschirr, gieße heiße gute Fleischbrühe und Wein, auch etwas Weinessig, wenn man will, daran, gebe Zitronenschalen, eine ganze Zwiebel, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, etliche ganze Gewürz-

nelken dazu, und lasse sie damit kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten röste man 2 Löffel voll Mehl mit ein wenig Zucker dunkelbraun, rühre es mit der Entensoß an und gebe es mit 2 Löffel voll Kapern zu der Ente ins Reinl, lasse sie vollends auskochen, dann richte man sie an, bestreue sie mit länglicht geschnittenen Zitronenschalen und gebe sie auf den Tisch. Eben so können auch Wildenten gerichtet werden, nur nimmt man zum Rösten halb Mehl und halb geriebenes schwarzes Brod, auch Essig und ein wenig Zucker zur Soß. Die Wildenten aber müssen vorher wenigstens vier Tage lang in der Beitze Nr. 91. liegen, damit sie mürbe werden.

178. Zahme Enten auf Wildpretart, in brauner Soß.

Wann die Ente gerupft ist: so bestreue man sie mit gestoßenem Pech, gieße heißes Wasser darüber, putze sie sauber, und verfahre übrigens mit ihr wie mit den unter Nr. 180. angeführten.

179. Braun eingebrannte Wildenten.

Man rupfe die Enten bis auf den Kopf, der die Federn behalten muß, wasche sie rein, nehme sie aus, reibe sie mit Salz und Pfeffer ein und binde den Kopf mit Schreibpapier ein, stecke Magen und Leber zwischen die Flügel, lege sie in eine Schüssel, nehme Essig, soviel zur Bedeckung der Ente erforderlich ist, nebst Zwiebelscheiben,

Lorbeerblättern, 2 ganzen Nelken, Zitronenscheiben, Petersilie, Basilikum, Thimian und etliche Wachholderbeeren in ein Häferl, lasse es einen Sud aufthun, gieße es dann über die Ente, decke sie zu, und lasse sie 2 — 3 Tage lang im Keller stehen, jedoch muß sie täglich umgewendet werden. Wann man sie braucht: so lasse man sie sammt der Soß, Zwiebelscheiben ꝛc. in einem Reinl auf einer Glut weich dünsten, mache von 2 Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker ein schönes braunes Einbrenn, gieße die Soß von der Ente darein, rühre sie gut untereinander und gieße sie endlich über die Ente, rühre alles wohl untereinander und lasse es nochmal aufkochen, bringe die Ente auf die Schüssel zum Auftragen heraus, passire die Soß durch einen Seiher über sie ab, streue länglicht geschnittene Zitronenschnitzchen darauf und trage sie auf.

180. Gefüllte wilde und zahme Enten.

Die zahmen Enten, wenn sie gerupft sind, werden mit gestoßenem Pech übersäet und mit siedendem Wasser abgebrühet, rein geputzt und in laulichtem Wasser nochmals abgewaschen; dann werden sie ausgenommen, in frischem Wasser ausgewaschen, und noch eine Stunde in reines frisches Wasser gelegt. Aus diesem wäscht man sie nochmal heraus, salzt und pfeffert sie in und auswendig, und läßt sie sodann eine Weile liegen. Indessen mache man folgende Fülle: Man wiege

die Leber mit zwei Loth frischem Speck, Schalotten oder andern Zwiebeln, etwas Petersilkraut, ein wenig Basilikum und Thimian recht klein. Wenn es nur eine Ente ist: so gebe man eine gute Hand voll Semmelbröseln, 2 Löffel voll süßen Ram, Salz, ein wenig Muskatnuß nebst Zitronenschale dazu, rühre es mit 2 Eyern an, fülle die ausgetrocknete Ente damit aus, und nähe sie zu. Nun belege man ein Reinl mit dünnen Speckschnitzen, und auf diese etliche Zwiebeln und Zitronen in Scheiben geschnitten. Dann lege man die Enten darauf hinein, decke das Reinl zu, und lasse es auf Kohlenfeuer dämpfen; wende sie etlichemale um, und wenn sie halb fertig: gieße man Wein und Fleischsuppe daran, gebe 4 Löffel voll geriebenen Lebkuchen dazu und lasse sie auskochen. Die Soß muß nur noch wenig seyn. Dann gieße man sie auf eine Schüssel heraus, schöpfe das Fett davon herab, drücke Zitronensaft daran und richte sie durch einen Seiher über die Ente an, bestreue sie mit geschnittenen Zitronenschalen und gebe sie auf den Tisch. Auf die nämliche Art werden auch die Wildenten gerichtet; nur daß sie nicht abgebrühet, sondern die Federn bis auf den Kopf, der in Papier gewickelt wird, abgerupft und sonst sauber geputzt werden.

181. Ganspfeffer, oder Gansjung.

Wenn man die Gans sticht: lasse man das Blut in ein wenig Essig laufen, rühre es so lange

um bis es kalt ist, ausser diesem würde das Blut gerinnen. Dann haue man Hals, Kopf, Flügel und Füße ab, wenn die Gans vorher reinlich geputzt ist. Den Magen schneide man auf, reinige ihn sauber, ziehe die innere Haut des Magens heraus, zerhaue jeden Flügel in zwei Theile, wasche alles recht reinlich aus und setze es mit gesalzenem siedendem Wasser zum Feuer. Wenn es kochet, so schäume man es ab, gebe Petersilie und eine ganze große Zwiebel, und Zitronenschalen dazu und lasse es weich kochen. Röste 3 Löffel voll Mehl in Butter gelbbraun, rühre es mit der Brühe, worin alles gekochet, an. Nun füge man darunter: Essig, eine Zitronenscheibe und Muskatnuß, und lasse es auskochen, lasse das Blut durch einen Seiher darüber laufen, und es noch einen Sud aufthun, und es ist zum Anrichten fertig; nur muß man noch Zitronenschnitzchen darauf streuen.

182. Gansjung auf Wildpretart.

Man schneide den Magen und die Leber in beliebige Stücke, eben so klein haue man auch die Flügel, die Füße und den Hals, richte sie in ein Reinl, gieße von der Wildpretbeitz 91. daran, bis sie ganz damit bedeckt sind, lasse es einige Tage stehen, siede es in einem Reinl weich, lasse in einem andern Reinl Butter oder Schmalz zerfließen, ein Paar Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker darin braun werden, gieße die Brühe, worin das Junge gesotten wurde, durch einen

Seiher daran, rühre es gut ab, richte das Junge mit einer Gabel darein, gieße Fleischbrühe daran falls die Soß zu sauer wäre, rühre noch einen Löffel voll frische Kapern und Zitronenschnitzchen darunter, lasse es nochmal aufkochen und es ist fertig.

183. Eine Gansleber in guter Soß.

Man wasche die Gansleber rein, salze sie ein und lasse sie eine Weile stehen. Dann spicke man sie mit länglich geschnittenen Zitronenschalen und einigen ganzen Nelken, belege ein Reinl mit frischen Specknitzen, lege die Leber darein, lasse sie zugedeckt langsam dünsten, schwinge sie öfter hin und wieder, daß sie sich nicht anlegt, schneide Petersilgrün, Zitronenschalen und Zwiebeln klein, streue sie und ein wenig Mehl um sie herum, nicht darauf, schwinge es unter einander und lasse es dünsten bis es bräunlich ist, gieße gute Fleischbrühe darein, füge Zitronensaft und Weinessig darein, reibe ein wenig Muskatnuß darauf, und lasse sie langsam fertig kochen.

184. Einen frikassirten Hasen von übriggebliebenem Fleisch.

Man schneide das brätige Fleisch nebst Zwiebeln und Zitronenschalen mit einem Wiegmesser klein zusammen, rühre eben so viel Semmelbröseln, dann ein wenig Wein oder Essig, Salz, geschnittene Kapern, Muskatnuß, Thimian und ein Paar Eyer darunter, daß ein nicht zu weicher

Teig daraus wird. Man kann mit Semmelbröseln oder Fleischbrühe nachhelfen; formire auf einem Brett einen Hasen, schmiere eine Reine mit Butter aus, lege den Hasen darein und lasse ihn braun braten, betropfe ihn öfter mit Butter, zuletzt aber mit sauerm Ram, richte ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, gieße die Soß 113. 122. oder 124. über ihn ab und trage ihn auf.

185. Einen zerstückelten Hasen in einer Sardellensoß.

Der Hase wird zu kleinen Stückchen zusammengehackt, mit Fett, kleingeschnittenen Zwiebeln und Zitronenschalen gedünstet; auch werden Salz, Pfeffer und einige Nelken dazu gethan, dann die Kapern- oder Sardellensoße 124. darüber gegossen, der Hase noch gut damit ausgekocht und zur Tafel gegeben.

186. Eine gewickelte Hammels- oder Kalbsbrust.

Man löse die Brustrippen aus, rolle das Fleisch zusammen, binde sie mit einem reinen Faden und lasse sie in gesalzenem Wasser sieden, bis sie weich ist. Dann löse man den Faden ab, salze sie und betropfe sie mit Butter und Zitronensaft, bestreue sie mit Semmelbröseln, lasse sie in einem Reinl schön braun braten, richte sie auf die Schüssel zum Auftragen und gieße die Soß 131 oder 132 oder dergl. darüber.

187. Hammelfleisch mit Kapern.

Das Hammelfleisch wird in kleine Stücke gehauen, gewaschen, und mit gesalzenem siedenden Wasser in einem Reinl auf das Kohlfeuer gesetzt. Mehr Wasser darf man aber nicht an das Fleisch gießen, als bis es bedeckt ist. Wenn es zu kochen anfängt: muß es wohl abgeschäumet werden; hat es gar verschäumet: so gebe man nach Gutbefinden Essig, ein wenig ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Salz und Loorbeerblätter daran und lasse es so lange damit kochen, bis es beinahe weich ist. Sodann röste man zu zwei Pfund Fleisch zwei Löffel voll Mehl mit ein wenig Zucker in heißer Butter ganz trocken und braun, gebe einen Löffel voll Zwiebeln dazu, rühre es mit der Brühe, worin das Fleisch gesotten, an, gieße es an das Fleisch, und lasse es mit zwei Löffel voll Kapern, eben so viel geriebenem schwarzem Brode und ein wenig Zitronenschalen ganz fertig kochen.

188. Eine alte Henne in guter Soß.

Wenn sie abgestochen: so lege man sie sammt den Federn etliche Stunden in frisches Wasser, rupfe und putze sie rein, nehme das Eingeweid aus, wasche sie aus, und koche sie in gesalzenem Wasser mit Petersilie bis sie weich ist, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und zwei Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, gieße nach Proportion Suppe, worin die Henne gesotten

wurde, daran, rühre eine Zitronenscheibe, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel und ein wenig Muskatnuß und Wein darunter, lege die Henne darein, und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen. Vor dem Anrichten frikassire man sie mit 3 Eydottern, richte sie auf die Schüssel, und passire die Soß durch einen Seiher darüber.

189. Junge Hühner mit Blut.

Wenn die Hühner gestochen werden, so lasse man das Blut davon in eine Schüssel laufen, worin ein wenig Essig ist, rühre es um, daß es nicht besteht. Auf vier Personen nehme man zwei schöne Hühner, schneide sie in Viertel, wasche sie rein, und salze sie ein, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, lege die Viertel abgetrocknet hinein und lasse sie ein wenig dünsten, lege Basilikum, Thimian, 1 Lorbeerblatt, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel und Zitronenschalen darein und lasse es mitsammen unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, fülle es mit guter Fleischbrühe und Wein so hoch wie die Viertel sind, auf, lasse es langsam kochen, bis sie weich sind, mache von Butter und Mehl ein schönes Einbrenn, gieße ein wenig Soß von den Hühnern darein, rühre es gut ab, gieße es über die Hühner, rühre es wohl untereinander, lasse es mitsammen auskochen, dann das Blut durch einen Seiher darüber laufen und noch einen Sud aufthun, richte die Viertel auf die zum Auftragen

bestimmte Schüssel, passire die Soß durch ein Haarsieb darüber, streue Zitronenschnitzchen darauf, und trage sie auf.

190. Junge Hühner mit Spargeln, Blumenkohl oder Karfiol.

Man steche die Hühner ab, brühe sie mit heißem Wasser an, putze sie rein, nehme das Eingeweid aus, zerschneide sie in beliebige Stücke, und wasche sie rein, stecke Leber und Magen zwischen die Flügel, salze sie ein und lasse sie eine Weile ruhen, lasse Butter in einem Reinl zerfließen, trockne die Hühnerstückeln ab, lege sie in das Reinl, decke sie zu und lasse sie eine Weile dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse sie noch eine Weile dünsten, gieße gute Fleischbrühe daran, bis sie fast darüber ausgehet, füge eine Zitronenscheibe und ein wenig Muskatnuß hinzu, rühre es gut untereinander, und lasse es langsam fortkochen, putze Spargel rein, binde ihn in einen Büschel zusammen, lasse ihn in einem Hafen mit gesalzenem Wasser weich sieden, seihe das Wasser ab, richte den Spargel büschelweise auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, frikassire die Soß mit Eydottern, wenn das Fleisch ausgekocht ist, richte dieses zwischen die Spargelbüschel in die Schüssel, und passire die Soß durch einen Seiher darüber. Mit Karfiol gekocht, darf dieser nicht zusammen gebunden werden.

191. Hühner auf Französisch.

Man putze die Hühner sauber, mache beliebige Theile daraus in ein Reinl, gieße frische Fleischbrühe daran, gebe Salz, Pfeffer und Muskatblühte dazu, schneide eine kleine Zwiebel in vier Theile darunter, mit einigen Zitronenschalen, und lasse es dünsten. Sind die Hühner weich genug, so seihe man die Brühe herunter, lege Butter, auch klein geschnittenes Petersilkraut an die Hühner und lasse es noch ein wenig dünsten, strudle 3 Löffel voll guten Milchram und 3 Eyerdotter gut ab, gieße von der abgesiehenen Brühe ein wenig daran, lasse es unter beständigem Umrühren aufsieden, richte die Hühner auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gieße die Soß durch einen Seiher darüber.

192. Frikassirte junge Hühner.

Die geputzten Hühner werden in beliebige Theile zerschnitten, eine halbe Stunde ins Wasser gelegt und nochmal rein gewaschen, eingesalzen und dann abgetrocknet. Hierauf läßt man Butter in einem Reinl zerfließen, legt die Viertel darein, schneidet Zwiebel und Petersilkraut klein zu den Hühnern, und läßt alles eine halbe Viertelstunde dämpfen. Dann streue man zwei kleine Löffel voll Mehl daran, und rüttle es unter einander, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße langsam so viel Fleischbrühe, als man zur Soß nöthig hat, daran, gebe Zitronenschalen, ein

wenig Muskatblühte und ein Glas Wein dazu, und lasse es langsam fertig kochen, klopfe in ein wenig frischem Wein oder Wasser 5 Eyerdotter ab, frikassire die Hühner damit, und trage sie auf.

193. Blau abgesottene Hühner.

Man nehme in ein Reinl ein Quartl Wein, ein halbes Essig und nicht gar so viel Wasser, dann eine Zwiebel, drei Zeherln Schalotten, ein wenig Thimian, Zitronenschalen, eine gelbe Rübe, und Petersilwurzel, ein wenig ganze Muskatblühten, setze es aufs Kohlfeuer und lasse es wohl sieden, zerschneide die schon zubereiteten Hühner in Viertel, salze sie, lege sie in ein anderes Reinl, und gieße durch einen Seiher obigen Absud darüber, setze das Reinl mit den Hühnern auf starkes Kohlfeuer, und lasse sie auskochen. Dann richte man sie an, gieße den Absud darüber, und so sind sie fertig. Diese kann man warm geben oder auch sulzen lassen.

194. Hühner oder Tauben auf Wienerart.

Man schneide die geputzten Hühner oder Tauben in beliebige Stücke, bestreue sie mit Salz, röste im Butter geschnittene Petersilwurzeln, Kapern, ganze Nelken und etwas Muskatblühte, richte die Tauben oder Hühner und in siedendem Wasser abgebrühete Kalsbrieseln darein, gieße gute Fleischbrühe daran und ein wenig Essig, lasse alles dünsten, und wenn die Tauben anfan-

gen weich zu werden: so lasse man Mehl in Butter braun anlaufen, rühre es darunter und lasse sie fertig kochen, drücke Zitronensaft darein, richte die Tauben oder Hühner auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und gieße die Soß durch einen Seiher darüber.

195. Indian in der Sardellensoß.

Man steche ihn ab, rupfe ihn, nehme das Eingeweid aus und wäsche ihn rein, salze ihn ein und lasse ihn eine halbe Stunde ruhen, wasche 2 Loth Sardellen, gräte sie aus und wiege sie nebst Petersilgrün, Zwiebel und Zitronenschnitzchen klein, lasse in einer Reine, worin der Indian Platz genug hat, Butter zerfließen, bringe das Gewiegte hinein, richte den Indian darauf, decke ihn zu und lasse ihn unter öfterm Umwenden ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig Weinessig daran, bis sie die Höhe des Indian erreichen, rühre 2 Zitronenscheiben und 2 Nelken darunter und lasse ihn langsam dünsten bis er weich genug ist, mache von 2 Löffel voll Mehl und etwas Zucker ein schönes Einbrenn, rühre die Indiansoß darunter, gieße sie zurück an den Indian, lasse ihn damit nochmal aufsieden, richte ihn heraus auf eine Terrinne, passire die Soß durch einen Seiher über ihn und bestreue ihn mit Zitronenschalen.

196. Braun gedünsteter gefüllter Kapaun.

Man steche den Kapaun ab, lege ihn 2 Stunden in frisches Wasser, rupfe und putze ihn dann rein, nehme ihn aus, wasche ihn sauber und salze ihn ein, nehme auf ein Wiegbrett die Leber, 3 Loth frischen Speck, eine Zwiebelscheibe, 2 Schalottchen, ein wenig Thimian, Petersilie und Zitronenschalen, wiege es klein zusammen, röste ebensoviel Semmelbröseln in Butter oder Schmalz gelbbraun, bringe dieses und das Gewiegte in eine Schüssel, rühre 3 Eyer, drei Löffel voll sauern Ram und das nöthige Salz darunter, fülle diesen Farß in den Kapaun, nähe ihn zu, stecke den Magen zwischen einen Flügel und zwischen den andern den Kopf, lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter mit ein wenig Zucker braun werden, bringe den Kapaun, ein wenig Fleischbrühe, Lorbeerblätter, Zwiebel, Schalottchen und Zitronenschalen darein, und lasse ihn unter öfterm Umwenden schön braun dünsten, staube ein wenig Mehl an ihn und lasse ihn noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe, Wein oder Weinessig nach, bis es seine Höhe erreicht, lasse den Kapaun weich kochen, richte ihn dann auf die zum Auftragen bestimmte Terrine, ziehe den Zwirn heraus, passire die Soß über ihn und garniere ihn nach Belieben mit dünne geschnittenen Pomeranzenscheiben.

197. Einen Kapaun mit Lorbeerblättern.

Man schneide einen Kapaun, wenn er rein geputzet, in der Mitte von einander, in zwei Theile, salze ihn ein und lasse ihn eine Weile ruhen, bringe in ein Reinl Speck, etliche Schinkenschnitzen, vier Lorbeerblätter, ganzes Gewürz, ein Glas Wein und den Kapaun mit der Haut unten darauf, oben bedecke man ihn mit Speck, lasse ihn langsam dämpfen, bis er eine schöne Farbe hat und weich ist, richte ihn dann auf die Schüssel, passiere die Soß durch ein Haarsieb über ihn und trage ihn auf.

198. Kapaun in frikassirter Soß.

Wenn der Kapaun abgestochen ist: so rupfe man ihn, nehme ihn aus, salze ihn ein, lege ihn in ein Reinl mit frischem Wasser und Wein, Zitronenschalen, einer ganzen Zwiebel, etwas ganzes Gewürz und einen Kalbsknochen; damit siede man ihn so lange bis er weich genug ist, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, röste drei Löffel voll weißes Mehl bräunlich, rühre es mit dessen Brühe an, gebe Zitronenschalen dazu, und lasse die Soß ein wenig kochen, brühe Maurachen im Wasser zweimal ab, daß sie recht rein werden, lege sie dann in ein wenig Fleischbrühe und lasse sie sodann mit dieser weich sieden, gebe sie an die Soß, damit sie die Farbe und den Geschmack davon bekommen (die Soß muß vor dem Anrichten aufsieden), drücke Zitronen-

saft daran, frikassiere sie mit Eydottern und gieße die Soß über den Kapaun, der vorher auf die Schüssel gerichtet werden muß. Diese Soß kann auch zu Kalbfleisch, wenn selbes auf diese Art gekocht worden, gebraucht werden.

199. Grillirte Kuheuterschnitzeln mit Kräutersoß.

Man siede Euter weich, schneide es messerrückendick auf, salze es, wende es in zerlassener Butter um, bestreue es mit Semmelbröseln, grillire (brate) sie auf beiden Seiten schön braun, richte sie auf die Schüssel zum Auftragen, gieße die Kräutersoß (114) darüber und trage sie auf.

200. Ein Kuheuter in der Zitronensoß.

Man siede das Euter weich, häute es ab und schneide messerrückendicke Schnitzeln, lege sie in die Zitronensoß (132), lasse sie gut aufkochen und richte sie an. Wenn es beliebt, so kann man die Euterschnitzeln etwas dicker schneiden, salzen und in abgeschlagenen Eyern umkehren und mit Semmelbröseln bestreuen, dann abbräunen und in die Soß legen, oder auch auf das Gemüß geben.

201. Kuttelflecke in ordinärer Soß.

Man putze und siede die Kuttelflecke weich, schneide sie länglich, mache ein braunes Einbrenn, rühre kleingeschnittene Zitronenschalen und Zwiebel

nebst Weinessig und Fleischbrühe darunter, lasse sie mitsammen gut auskochen und sie sind zum Anrichten fertig. Wenn man will, kann man auch noch braungeröstete Semmelbröseln darunter mischen.

202. Lammfleisch mit jungem Hopfen.

Man hacke das Lammfleisch in kleine Stücke, salze sie ein, und lasse sie ein wenig ruhen; lasse in einem Reinl Butter zerfließen, lege das Fleisch gut abgetrocknet darein, lasse es eine Weile dünsten, staube 2 Löffel voll Mehl darein und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran bis sie die Höhe des Fleisches hat, rühre eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel und 2 Zitronenscheiben darunter, siede jungen, geputzten, sauber gewaschenen Hopfen in gesalzenem Wasser, nicht ganz weich, lasse ihn in einem Seiher ablaufen und dann mit dem Lammfleisch vollends auskochen. Bei dem Anrichten frikassire man die Soß mit zwei Eyerdottern.

203. Lämmernes mit Kapern.

Man haue das Fleisch in Stücke, wasche es rein aus, sprenge es ein wenig mit Salz ein, lasse Butter in einem Reinl zerfließen, lege das Fleisch nebst ganzer Muskatblühte, einer Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein wenig Basilikum daran, decke es zu, und laß es auf gelindem Kohlfeuer dämpfen, gebe aber genau acht, daß es sich nicht

anlegt. Wenn es fast fertig ist: so gebe man Kapern, Zitronenschnitzchen nebst Kochlebzelten und ein Glas Wein dazu und so lasse mans fertig kochen, nimm Basilikum, die Lorbeerblätter und Zitronenschnitzchen heraus und es ist zum Auftragen fertig.

204. Lammfleisch mit Sardellen.

Man schneide das Fleisch in beliebige Stücke, wasche sie rein und salze sie ein, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, trockne das Fleisch ab und lege es darein, lasse es eine Weile dünsten, wiege für 3 Pfund Fleisch, 2 Loth Sardellen, 1 Zwiebel, 2 Schalottchen, Petersilie und Zitronenschalen klein, rühre es unter das Fleisch und lasse es noch ein wenig dünsten, fülle es mit guter Fleischbrühe und Wein oder Weinessig auf, so hoch bis es dem Fleische gleich ist, drücke Zitronensaft darüber, lasse es weich kochen, mache von 2 Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker ein schönes Einbrenn, rühre es mit der Soß gut ab, gieße es über das Fleisch, lasse es mitsammen gut auskochen bis es fertig ist.

205. Lammfleisch anders.

Das in Stückchen gehauene und gewaschene Lammfleisch richte man in ein Reinl, dünste es mit frischer Butter, gieße gute Fleischbrühe daran, lasse es sieden, mache ein lichtbraunes Einbrenn mit gewiegten Zwiebeln oder Schalotten, treibe

in einer Schüssel gutes Fett oder Butter ab, rühre guten Ram daran, füge ausgelöste und klein gewiegte Sardellen, Zitronenschalen und den Saft von einer Zitrone, sammt grüner Petersilie dazu, und rühre eine Viertelstunde vor dem Anrichten dieses Abgetriebene unter das Fleisch, nur daß es sich darin auflöst, und so ist es fertig.

206. Eine Leber vom Indian, oder von einer Gans in der Ramsoß.

Man nehme die ganze Leber, salze sie ein, lasse Butter in einem Reinl zerfließen, und lege die Leber darein, gebe ein wenig Muskatblühte, Nelken, Wein und Ram dazu, lasse es sieden, streue Zitronenschalen darauf, und lasse sie mit der Leber so lange kochen, bis man glaubt, daß sie ausgekocht ist. Die 183 beschriebene Zubereitung findet aber mehr Beifall.

207. Ein Lungenhaschee. (Hachis).

Man übersiede die Lunge, lasse sie auskühlen, beschwere sie mit einem Brett, damit sie leichter zu schneiden ist, schneide sie hernach nebst einem Theil vom Herzen mit einem Wiegmesser klein, auch ein wenig Petersilkraut, Schnittlauch, Zitronenschnitzchen und Zwiebel darunter, lasse Abschöpffett oder Butter in einem Reinl zerfließen und ein wenig Mehl darin anlaufen, rühre das Gewiegte darunter, gieße Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, lasse es gut aufkochen und es

ist fertig. Wenn man will — kann man beim Anrichten verlorne Eyer darauf geben.

208. Schweinene Nieren in der Soß.

Man schneide die Nieren in dünne Blätteln, salze sie ein, bringe sie in ein Reinl: Butter, Zwiebeln, Schalotten und klein geschnittenes Petersilkraut, und laß es ein wenig mitsammen dünsten, lege die Nieren mit etwas Pfeffer und einem Lorbeerblatt dazu, staube etwas Mehl daran, gieße ein wenig Fleischbrühe und guten Essig dazu, und laß es kochen, streue kleingeschnittene Zitronenschalen daran, und sie ist fertig.

209. Gebeitzter Ochsenschweif.

Wenn der Ochsenschweif gliederweis in Stücke gehauen ist: so wasche man ihn sauber aus und mache folgende Beitze darüber: nehme in ein Reinl halb Essig, halb Wasser, nach Proportion Salz, Zwiebel, Lorbeerblätter, Thimian, Zitronenschalen, Nelken und Wachholderbeeren, setze es aufs Kohlfeuer, und wenn es siedet: so lege man den Ochsenschweif darein, laß ihn dünsten bis er recht weich ist, mache sodann ein wenig Zucker und 2 Löffel voll Mehl in Butter braun, gieße Fleischbrühe darauf, rühre es gut ab, schöpfe das etwa überflüßige Fett von der Beitze ab, gieße es auf den Schweif und lasse es gut auskochen, richte den Schweif in eine Schüssel, passire die Soß über ihn ab, streue länglich geschnittene Zitronenschalen darauf, und trage ihn

auf. Indeß wird er manchmal auch in einer Butterteigpastete gegeben.

210. Ein Ragu von übergebliebenem Schöpsenschlegel.

Man schneide von dem Schlegel fingerdicke nicht zu große Schnitzeln ab, kehre sie in zerlassener Butter um, salze sie, bestreue sie mit Semmelbröseln, lasse sie aufm Rost oder in der Amuletpfanne auf beiden Seiten braun werden, mache eine Soß, z. B. Nro. 121, 124 oder 132 dazu, lege die Schnitzeln darein und trage sie auf.

211. Ragu von kaltem Braten.

Man lasse in einem Reinl Butter zerfließen, röste nach Gutdünken Mehl. Wann es anfängt braun zu werden: so gebe man kleingeschnittene Schalotten, Petersilgrün und Basilikum dazu, und lasse sie ein wenig anziehen; rühre es mit guter Fleischbrühe, so viel man Soß nöthig hat, an, gieße ein wenig Wein oder Essig dazu, rühre Zitronenschalen, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer darunter, und lasse es eine Viertelstunde kochen, lege die Stücke von dem Braten nebst Kapern in die Soß und lasse es mitsammen auskochen. Man kann auch anstatt der Kapern Maurachen und eingemachte Schampions dazu geben, aber den Essig weglassen. Hat man Bratenbrühe, so nehme man sie unter die Soß.

212. Ein Ragu von einer jungen Gans oder Ente.

Man nimmt das Junge von der Gans oder Ente, als: Kragen, (die Schlünde müssen ausgenommen und weggeworfen werden), Flügel, Füße, Magen und Leber, putzt und hackt sie zu kleinen Stücken, setzt ein Reinl auf ein Kohlenfeuer, läßt darin Abschöpffett oder Butter zerfließen, legt das Gehackte darein, salzt es ein wenig und läßt es dünsten. Indessen schneide man Petersilgrün, Thimian, Zitronenschalen und Zwiebel (zusammen eine starke Hand voll) klein, streue sie nebst 2 Löffel voll Mehl in das Gansjung, und lasse es unter beständigem Umrühren noch eine Weile dünsten, gieße ein Glas Wein und angemessen Fleischbrühe darein, drücke Zitronensaft darauf, und lasse es ganz auskochen.

213. Braunes Ragu von Gaumen, Kalbsohren ꝛc.

Man siede 2 Gaumen, 2 Kalbsohren und ein Briesel in gesalzenem Wasser weich, richte sie sodann in frisches Wasser und putze sie rein, schneide sie länglicht, aber nicht zu klein, putze etliche Schampions sauber, und schneide sie zu Blätteln darunter, lasse Butter in einem Reinl zerfließen und einen Löffel voll Mehl darin braun werden, gieße eine gute Schü darauf, salze es, lege die Gaumen u. s. f. mit ein wenig Muskatblühte

darein, säure es mit Zitronensaft, laß es ein wenig sieden, so ist es fertig.

214. Ragu von einem Hasen, von einem Hirsch- Reh- oder Lungenbraten.

Man schneide von einem gebratenen Hasen fingerdicke Schnitzen, lasse in einem Reinl Butter, ein wenig kleingeschnittene Zwiebeln und etwas Mehl schön braun werden, lege den Hasen mit 2 Nelken, Salz, Thimian, einer Zitronenscheibe darein, gieße gute Fleischbrühe und Weinessig daran, und lasse es wohl kochen. Auf diese Art kann man ein Ragu von Hirsch- oder Rehbraten, und auch von Lungenbraten machen. Oder:

215. Ragu von Wildbraten.

Man nehme die Stücke von Hirsch- Reh- oder andern Wildbraten in ein Reinl, gieße Bratensoß darauf, gebe ein wenig Pfeffer, Zitronenschalen, Lorbeerblätter, gehackte Schalotten und Kapern, ein wenig gute Fleischbrühe und Semmelbröseln darein, damit die Soß etwas dicht wird, und lasse alles mitsammen aufkochen. Hat man keine Bratenbrühe: so macht man die Soß 120, 121, 122, 124 oder eine dergleichen darüber.

216. Ragu von Rebhühnern mit Parmesankäs.

Man reibe Parmesan- oder andern guten Käs und vermische selben mit Semmelbröseln, bestreue damit den Boden eines Reinels, gebe klein gewiegte Schalotten und Zitronenschalen, geriebene

Muskatnuß und Butter darein, dann die zertheilten Rebhühner darauf, gute Fleischbrühe und Zitronensaft daran, decke es wohl zu, setze es aufs Kohlfeuer und lasse es wohl auskochen, und es ist fertig.

217. Ein Ragu mit rothem Reif.

Man mache ein Viertelpfund Krebsbutter, (nach Nro. 64.) schäle von 4 Semmeln die Rinde ab und weiche sie in Milch ein. Wenn sie weich sind, drücke man's aus, treibe sie mit der Krebsbutter gut ab, rühre vier Eyerdotter, ein ganzes Ey, das nöthige Salz, etwas Muskatblühte, und etliche klein geschnittene Krebsschweifeln darunter. Hernach mache man von diesem Abgerührten einen Reif auf eine mit Butter beschmierte Schüssel; in die Mitte des Reifes gebe man eingemachtes Kalb- oder Lammfleisch in kleine Stückeln geschnitten, in einer Petersilsoß. Wenn es gut verkocht ist, so bestreiche man den Reif nochmal mit Krebsbutter, und stelle es in einen nicht gar zu heißen Ofen, bis es ausgebacken ist. Vor dem Anrichten nehme man oben von den Eingemachten die darauf befindliche Haut ab, und bringe es zur Tafel.

218. Ein melirtes Ragu für einen Fasttag.

Man schneide von verschiedenen gebacken und gesottenen Fischen, nachdem sie wohl geschuppet, gewaschen und eingesalzen sind, Stücke, mache Fischwürsteln (66), backe sie, lege sie in ein

Reinl, gebe Krebsschweifeln, Karpfenmilch, Hechtenlebern, Schampions, Erdäpfel, Maurachen, Erbsenbrühe und 2 Löffel voll sauern Ram nebst geriebener Muskatnuß darein, lasse es wohl aufsieden, drücke Zitronensaft daran und bringe es auf die Tafel.

219. Ein Eingemachtes oder Ragu mit einem grünen Reife auf der Schüssel.

Man stößt in einem Mörser Spinat, drückt ihn durch ein Serviet, und so wird es geläuterter Spinatsaft; weiche 2 abgeschälte Semmeln in Milch ein. Wenn sie weich sind: so drücke sie aus, nimm beiläufig ½ Pfund feinen Kalbsfarß und Brieseln, rühre die Semmeln nebst ein Paar Eyern, ein gesottenes Kalbshirn darunter, auch ein wenig klein geschnittene grüne Petersilie, nebst Salz und Muskatnuß, und rühre es nebst so viel Spinatsaft darunter, daß der abgerührte Farß schön grün wird, mache dann von diesem einen Reif auf eine mit Butter geschmierte zinnerne Schüssel, und gebe in die Mitte des Reifes ein Ragu, oder eingemachte Hühner, z. B. in der Paradiesäpfelsoß, (120) doch nicht so hoch, daß die Soß den Reif erreicht, sonst würde er schmelzen, und läßt es eine halbe Stunde im warmen, aber ja nicht zu warmen Ofen stehen. Auf diesen Reif und auf das Eingemachte muß man von oben einen mit Butter getränkten Bogen Papier legen, daß sich durch die Wärme

die Farbe nicht zu sehr verliert. Dann hebe man das Papier weg, und gebe das Ragu zur Tafel.

220. Austern-Ragu.

Man nehme die Austern aus ihren Schalen in ein Reinl, schwenke sie ein Paarmal auf dem Feuer herum, setze sie davon weg, nehme eine nach der andern aus dem Reinl, reinige sie, und lege sie auf einen Teller, dann gebe man kleine Schampions oder Trüffeln mit etwas geschmolzenem Speck in ein Reinl, benetze sie mit Fleischsuppe, würze sie mit Salz und Pfeffer, und lasse sie bei gelindem Kohlfeuer kochen. Sind sie fertig: so nehme man das Fett sorgfältig davon ab, mache sie mit sauern Ram dichtlich und gebe die Austern dazu. Alles muß man auf heißer Asche warm halten aber ja wegen den Austern nicht aufkochen lassen.

221. Rebhühner mit Ragu.

Man salze die Hühner ein, pfeffere sie inwendig, spicke sie mit starkem Speck, belege ein Reinl mit Speckschnitzchen, lege die Hühner darein, lasse sie hübsch braun werden, gebe braune Schü, Salz, Pfeffer und ein Büschelchen feine Kräuter daran, lasse es mitsammen wohl aufkochen, gebe Schampions oder Trüffeln oder Artischocken dazu, und wenn es fertig: so drücke man den Saft von einer Zitrone darüber, lasse es noch einen Sud aufthun und so richte man es an.

222. Gebratene Rebhühner in Ragu.

Wenn die Rebhühner gesalzen und inwendig gepfeffert sind: so spicke man sie schön mit Speck,

brate sie am Spieß und betropfe sie inzwischen öfter mit Butter, lege sie dann in eine zinnerne Schüssel und dazu: abgesottene Kalbsbrieseln, etwas Muskatblumen, Zitronenschnitzen, gieße die Bratensoß und ein wenig Fleischbrühe daran, rühre geriebene Semmelrinde darunter, lasse alles auf der Glut durchkochen, lege die Austern darein, drücke Zitronensaft daran, und sie sind fertig.

223. Rebhühner in welscher Soß.

Die Rebhühner werden an einem Spieß saftig gebraten, von den Lebern und Mägen mache man eine Soße, und lasse sie in heißem Provenceröl anlaufen, gebe etwas Essig, Wein und Fleischbrühe dazu, und lasse es aufsieden, rühre ein wenig Schnittlauch, Gewürz und Zitronenschalen darunter, richte die Hühner in die Schüssel, gieße die Soß darüber, und beim Anrichten drücke man Zitronensaft daran.

224. Eine gemischte Speise vom Geflügel.

Man putze junge Hühner, Tauben und Kapaunen, theile sie in beliebige Stücke, übersiede sie in Wasser oder Fleischbrühe, aber nicht zu lange, dann nehme man Butter in ein Reinl, und dünste das Fleisch mit etwas Mehl darin, bereite kleine gebackene Knöderln, Maurachen und grüne Erbsen mit Brieseln, dünste sie in einem andern Reinl, gieße von der Suppe, worin die Hühner gesotten, daran, würze es mit Muskat-

blühten und Zitronenschalen gut, rühre es gut untereinander, lasse es auskochen, und richte es an. An Fasttagen kann man statt Fleisch nehmen: gebackene Hechten, Karpfen, Grundeln, Fischrogen, Hechtenlebern, kleine Rutten, Krebsknöderln, Maurachen, Karpfenmilch, auf die vorige Art gemacht. Man kann auch diese Speis in die Butter- und mürben Pasteten geben.

225. Ein Rehläufel in brauner Soß.

Man wasche es rein und salze es gehörig ein, spicke es mit Speck und belege den Boden eines Reinls mit Speckschnitzen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschalen und Nelken; lege das Rehläufel darauf, lasse es aufm Kohlfeuer so lange dünsten, bis der Speck braun ist, damit es keine Brühe giebt. Hernach rühre man 3 Löffel voll geriebene schwarze Brodbröseln darunter, und laß es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe und Weinessig daran, salze und würze es und lasse es langsam kochen, bis es fertig ist. Wenn das Rehläufel angerichtet ist, so treibe man die Soß durch ein Haarsieb darüber und streue länglich geschnittene Zitronenschalen darauf. Man kann auch das Rehläufel vor dem Kochen in Stücke zerhauen.

226. Rindfleisch nach französischer Art; (königlich zugerichtet).

Man wasche ein gutes mageres Stück Ochsenfleisch, klopfe es mürbe, reibe es mit Salz und

Pfeffer ein, spicke es mit länglichen Speckstreifen, welche zuvor in sehr klein gehacktem Petersil, Schalotten und Zwiebeln, Salz und Pfeffer müssen umgekehrt werden. Dann lege man es in ein Reinl, dessen Deckel gut schließen muß. Der Boden desselben wird mit dünnem Speck belegt, darauf 1 ganze Zwiebel, Nelken, einige Lorbeerblätter, ein Büschelchen Petersil, Körbelkraut und gelbe Rüben, und dann das Fleisch. Die Seiten des Reinl müssen auch mit Speck ausgelegt, und mit Gewürz bestreuet werden. Jetzt lege man reingewaschene Kalbsfüße dazu, gieße 9 Löffel voll Fleischbrühe daran, vermache den Deckel wohl und lasse es 2 Stunden bei immer unterhaltenem schwachem Kohlfeuer dünsten; wenn es bald fertig, gieße man Wein und Weinessig daran, lasse es noch eine Weile wohlbedeckt fortdünsten, nehme das Fleisch heraus, schlage Eyerweiß zu Schaum, und rühre es an die Brühe, daß sie klar wird. Lasse die Brühe durch ein Tuch laufen, reinige das Reinl, gieße die geläuterte Brühe wieder hinein, lege das Fleisch darein, und lasse es noch eine Weile durchdünsten, und es ist fertig.

227. Rindfleisch auf niederländische Art.

Man salze ein Stück Rindfleisch, (hiezu ist das Schweifstück das beste) vermische Lorbeerblätter, Kundelkraut, Zwiebel, etliche Zeherln Knoblauch, Bertram, Basilikum und Wachholder-

beeren, reibe damit das Rindfleisch gut ein, lege es in eine tiefe Schüssel, nebst obigen Kräutern und Salz, gieße Wasser darauf, so hoch als das Fleisch ist, beschwere es mit einem Stein, lasse es einige Zeit liegen: wenn man es gebrauchen will, wasche man's sauber ab, siede es, und gebe es wie Rindfleisch.

228. Rindfleisch auf westphälische Art.

Man salze ein schönes Stück Rindfleisch wohl ein, belege ein Reinl mit etlichen dicken Schnitzen Speck und etwas mehrern Schinkenschnitzen, Petersilwurzeln, gelben Rüben und einer großen Zwiebel, lege das Fleisch darauf, gieße gleiche Theile Essig, Wasser und Wein darein, dünste es langsam auf'm Kohlfeuer; ist es weich genug: so nehme man's aus dem Reinl, seihe die Soß bis auf ein wenig herunter, (das Grüne und der Speck muß im Reinl zurückbleiben), staube zwei Löffel voll Mehl daran und dünste es; dann gieße man die herunter gegossene Soß darauf, schöpfe das Fett ab, sollte die Soß zu wenig seyn, so gieße man etwas Fleischbrühe dazu, reibe ein wenig Kochlebzelten daran, lasse es gut sieden, seihe es durch ein Sieb in ein anderes Reinl, gebe Zitronenschalen und Kapern daran, lege das Rindfleisch darein, gieße etwas sauern Ram darüber, lasse es noch ein wenig auskochen und richte es an.

229. Rindfleisch nach sächsischer Art.

Man siede ein 4 bis 5 Pfund schweres sogenanntes Schweifstück im gesalzenen Wasser. Wann es halb ausgekocht ist, bringe man es in eine Reine und dazu: Fett oder Butter, eine halbe Hand voll Rosinen und etwas Zitronaten, etwas Muskatblühte und Pfeffer, und lasse es langsam dünsten, bis es bräunlich wird. Hernach gieße man ein wenig Fleischbrühe daran und lasse es damit wohl zugedeckt fertig kochen, schneide einige Brodschnitten in eine Schüssel, lege das Fleisch darauf und gieße die Soß darüber.

330. Rindfleisch auf Tirolerisch.

Man nimmt 4 Pfund sogenannte gestutzte Rippe oder Schorippe, schneide von den Beinern das Fleisch handbreit in der Dicke wie Finger, würze sie mit Pfeffer, Salz und Modegewürz nicht zu viel: belege ein Reinl mit Speck- und Schinkenschnitzen, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einer gelben Rube, Petersilwurzeln, ein Stück Porri, ein Lorbeerblatt, ein wenig Kundelkraut, Zitronenschalen; lege dann das Fleisch darauf, gieße ein gutes Seidel Weinessig und ein Seidel Wasser daran (das Fleisch muß davon bedeckt seyn), lasse es einsieden; sollte aber das Fleisch zu weich werden, dann nimmt man es heraus, und läßt die Soß allein fortsieden, bis sie bräunlich ist. Nach diesem gebe man einen

Löffel voll geriebene Brodbröseln darauf, und lasse es noch ein wenig sieden, gieße vier Löffel voll guten Milchram dazu, lasse ihn auch mit aufsieden, sollte die Soß zu dicht seyn: so gieße man etwas Fleischbrühe daran, und lasse es gut verkochen, richte das Fleisch auf eine Schüssel, schöpfe das Fett ab, seihe die Soß durch ein Haarsieb darüber, bestreue es mit Zitronenschnitzchen, und so trage man's auf.

251. Rindfleisch auf Veroneser Art.

Man klopfe ein schönes brätiges Stück Rindfleisch wohl durch, wiege Sardellen, welche wohl gewaschen und ausgegrätet worden, Schalotten und Thimian klein zusammen, steche in das Fleisch Löcher und fülle sie mit dem Gewiegten, salze es ein, lege in ein Reinl Speck- und Schinkenschnitzen, 2 große Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie, alles klein geschnitten, und 4 Schnitten gebähtes schwarzes Brod, lege das Fleisch darauf, gieße eine halbe Maaß rothen Wein und ein Quartl Essig daran, decke es gut zu, stelle es auf eine nicht gar zu starke Glut, lasse es langsam dünsten bis es weich genug ist, während es öfters gerüttelt werden muß, schöpfe das Fett davon ab, richte das Fleisch auf eine Terrine, passire die Soß durch einen Seiher darüber, garnire den Rand der Terrine mit Pomeranzenscheiben, und es ist fertig.

232. Böf a la Mod (Rindfleisch in einer braunen Brühe) auf bayersche Art.

Man wasche das sogenannte Schweif- oder ein Oberstückel (Rindfleisch) sauber, lege es auf ein Brett, reibe es mit Salz und Pfeffer ein und spicke es mit dem oben am Rindfleisch befindlichen Fett und Knoblauch oder Schalotten, lege es in eine Reine, und nach Proportion Zwiebel, gelbe Rüben, Basilikum, Petersilwurzeln, Pastinacke, Lorbeerblätter und eine Zitronenscheibe, Thimian und Gewürznelken dazu, gieße guten Essig darauf und Wasser, falls er zu sauer wäre, doch darf es nur 2 querfingerhoch über das Fleisch ausgehen, decke es zu, stelle es auf Kohlfeuer, wenn man es bald braucht, bei Seite aber, wenn es ein bis fünf Tage Aufschub leidet, wo es besser wird, lasse es langsam dünsten, kehre es öfters um, damit es nicht anbrennt. Wenn die Soß früher einsiedet als das Fleisch ausgesotten ist, so gieße man Fleischbrühe nach bis die Soß dem Fleisch gleich hoch ist, ist es weich genug: so mache man ein schönbraunes Einbrenn daran, lasse es mitsammen aufkochen, bis sich die Brühe mit dem Einbrenn wohl vermischet hat. Für Ordinär gibt mans sammt der Soß auf den Tisch, gehört es aber für Vornehme: so giebt man Fleisch und Soß jedes besonders in wohlproportionirten Schüsseln. Die Soß muß man durch ein Haarsieb passiren und das Fleisch mit Zitronenschnitzchen bestreuen. Will man die Soß feiner haben,

so darf man das Einbrenn nur mit etwas Zucker machen. Noch besser wird es, wenn man das Fleisch gedünsteter erst einige Tage später frisch ausgekocht verspeiset.

233. Böf a la Mod auf französische Art.

Man wasche ein sogenanntes schönes Schweifstück, klopfe es mürbe und reibe es mit Salz und Pfeffer ein, spicke es dicht mit Speck, lege es in eine Reine und dazu: etwas Fett, Lorbeerblätter, Basilikum, Thimian, Zitronenschalen, ganze Gewürznelken, Muskatblühte, Petersilwurzeln und lasse es braun dünsten, gieße zwei fingerhoch Wein darüber, salze es ein wenig und lasse es aufm Kohlfeuer dünsten, gieße etwas Fleischbrühe nach, reibe schwarze Brodrinde und Kochlebzelten darein, bis es dichtlicht wird und das Fleisch ausgekocht ist, lege dann das Fleisch auf eine Terrine, passire die Soß durch einen Seiher darüber oder gebe sie in einer Sossiere besonders.

234. Böf a la Mod, zum kalt oder warm geben.

Zu diesem nimmt man ein Stück vom Schlegel oder das sogenannte Schweifstück, welches aber sechs bis acht Pfund wenigstens schwer seyn muß, wäscht und klopft es recht mürbe, schneidet zu sechs Pfund Fleisch ein halbes Pfund Speck klein fingersdick und halb fingerlang, zu acht Pfund etwas mehr, und so nach Verhältniß der

Schwere, kehrt ihn in Salz, Pfeffer, gestossenen Nelken, fein gewiegten Schalotten, Petersilkraut, Basilikum und Thimian wohl um, sticht mit einer Spicknadel oder einem schmalen Messer Löcher in das Fleisch und steckt den Speck darein. Dann lege man in ein Reinl etliche Holzspähne von Fichten- oder Buchenholz übers Kreuz, und auf diese breite dünne Scheiben Speck und auf den Speck das gespickte wohl gesalzene Fleisch und bedecke es wieder mit Speck. Auf die Seiten um das Fleisch herum lege man eine geschälte ganze Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Sellerie-, 4 Petersilie- und 2 große Pastinakwurzeln, 3 Lorbeerblätter, etliche Muskatblühten, und ein Pfund in Stückeln geschnittenes Kalbfleisch. Zu diesem gießt man 1 Quartl Wein und ein halbes Quartl Wasser oder Fleischbrühe, deckt den Deckel gut darauf, läßt es im Ofen, oder aufm Kohlfeuer 4 Stunden dämpfen, dann nimmt man das Fleisch heraus, schöpft das Fett herab und treibt die Brühe durch einen Seiher in ein kleineres Reinl, läßt es so lange einsieden, daß sie wie eine Sulze wird, welche man hernach auf eine Schüssel gießen und zu dem Fleisch warm geben kann. Wenn mans kalt giebt: so läßt man die Soß sulzen und giebt sie dazu. Bei dem Anrichten belege man es mit Pomeranzenscheiben.

235. Blanschirtes Rindfleisch.

Hiezu nimmt man ein sogenanntes Schweifstück, spickt es durch und durch mit dem obenauf

befindlichen Fett oder Speck, die fingergroß dazu geschnitten werden, salze es ein, belege eine Reine mit Speck oder Fett, lege das Fleisch darauf, Thimian, oder Basilikum, Lorbeerblätter eine Zwiebel, Knoblauch oder Schalottchen, Petersilwurzeln, Gewürznelken, Pfeffer und eine Zitronenscheibe dazu, lasse es mitsammen bräunlich dünsten, aber ja nicht zu braun werden, weil es sonst einen widrigen Geschmack bekäme. Nun gieße man Essig und Wasser, wenn dieser zu sauer wäre, allenfalls auch Wein daran, bis es 2 Finger hoch über das Fleisch ausgehet, decke es gut zu und lasse es aufm Kohlfeuer langsam dünsten. Wenn das Fleisch weich genug ist: so bringe man es auf eine Schüssel heraus, lasse Fett oder Schmalz heiß werden, staube Mehl darein, lege etwas Zucker dazu und lasse es schön braun werden, rühre es mit der Soß wohl ab, lege das Fleisch wieder hinein, lasse es mitsammen gut auskochen, bringe das Fleisch auf eine Terrine, passire die Soß durch ein Haarsieb darüber, oder in eine Sossiere, bestreue das Fleisch mit länglicht geschnittener Zitronenschale und trage es auf.

236. Rindfleisch in der Braiß.

Man koche ein Stück schönes Rindfleisch weich (Rippenfleisch ist hiezu das beste), lasse in einem Reinl Abschöpffett, 3 — 4 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Pastinacke und ein

wenig Sellerieschnitzeln bräunlich dünsten, lege eine Viertelstunde vor dem Anrichten das Fleisch darein, gieße ein wenig Fleischbrühe und Wein darüber und lasse es aufkochen, richte das Fleisch auf die Schüssel, gieße die Soß, welche auf sehr wenig eingesotten seyn muß, darüber, und trage es auf.

237. Rindfleisch mit Erdäpfeln.

Man nehme halb gesottenes Rindfleisch und etwas Speck, Petersilie, Thimian, Kalbfleisch, etliche Pfefferkörner, Salz und 2 Schöpflöffel voll Rindsuppe in ein Reinl, lasse es auf dem Kohlfeuer dünsten, das Fleisch aber nicht ansieden. Wenn die Soß eingesotten, giebt man wieder Rindsuppe daran, damit es im Safte bleibt, putze gesottene Erdäpfel rein, lasse Butter in einem Reinl zergehen, und einen Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, gieße ein wenig von der Fleischsuppe und Soße hinzu, richte die Erdäpfel darein, und lasse nochmal es aufkochen, richte die Erdäpfel sammt der Soß in eine Schüssel heraus, lege das Rindfleisch darauf und trage es auf.

238. Rindfleisch mit Kräutern.

Man siede ein Stück Rindfleisch nicht ganz weich, wiege Schalotten, Zwiebeln, Petersilie, etwas Thimian, Basilikum und Kapern klein, lasse in einem Reinl, welches für das Fleisch

groß genug ist, Butter zergehen, dämpfe die gewiegten Kräuter darin, lege das Fleisch darein, Salz dazu, und lasse es zugedeckt auf'm Kohlfeuer langsam dämpfen, es muß aber immer ein wenig Brühe haben; sollte es zu stark einkochen, so gieße man ein paar Löffel voll Fleischbrühe darauf, wende das Fleisch etliche Male um, bis es ausgekocht ist. Vor dem Anrichten gebe man ein wenig Senf und Weinessig oder Zitronensaft daran, doch darf es nicht zu viel Soße haben. Wer aber Senf und Weinessig nicht will, kann ein oder das andere gar weglassen.

239. Rindfleisch mit einer Kruste.

Man siede ein Stück Rindfleisch, das oben fett ist, oder einen schönen Brustkern weich, nehme das dünne Häutel von dem Fett weg, bestreiche das Fleisch mit einem Ey, vermische Semmelbröseln, klein geschnittene Schalotten, Zwiebeln und Petersilkraut untereinander, bestreue es auch damit halben Fingerdick, schöpfe das Fett von der Fleischbrühe, und betropfe das besäete Fleisch damit, lege es auf ein flaches Geschirr, worauf etwas Fleischbrühe, stelle es in einen Backofen, das Bestreute oben auf, und lasse es gelb backen. Nun wird folgende Soß dazu gemacht: Es werden klein geschnittene Schalotten mit ein paar Löffel voll Mehl in heißer Butter gelb gemacht, ohngefähr ein Seidel Fleischbrühe daran gegossen, klein geschnittene Zitronenschalen, nebst ein wenig

Essig oder Saft von zwei Zitronen, vier klein gewiegte Sardellen und Kapern dazu gethan; jetzt lasse man alles dieses zusammen aufkochen, gieße es in eine flache Schüssel, lege das Rindfleisch darauf, und so gebe man es auf den Tisch.

240. Rindfleisch mit Sardellen.

Man wasche ein 4 — 5 pfündiges Bruststück sauber, siede es nicht gar zu weich, schneide zwischen Fleisch und Rippen eine Höhlung, mache aus folgenden Sachen einen Farß zum füllen: Nehme 4 — 5 reinlich geputzte Sardellen auf ein Brett, für ungefähr 2 Kreuzer in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Semmelbrod, Schalotten, Zwiebel, Petersilgrün, Zitronenschnitzchen, Thimian, Muskatnuß, wiege es klein untereinander, schneide eine gute Hand voll Speck in ein Reinl, setze dieses aufs Kohlfeuer, lasse den Speck durch und durch warm, aber nicht heiß werden, rühre das Gewiegte darunter, und lasse es ein wenig düünsten, klopfe 3 Eydotter in etwas frischem Wasser ab, und es dann unter den Farß, lasse ihn auf'm Kohlfeuer ein wenig anziehen, fülle ihn in die Brust, vermache sie mit einem Spieschen gut, besprenge sie mit Salz, lege sie in eine Reine, belege sie mit Abschöpffett, Butter oder Speck, bestreue sie stark mit Semmelbröseln, drücke Zitronensaft darauf, gieße ein wenig Fleischbrühe in die Reine, brate sie im Bratrohr langsam gelbbraun und saftig heraus,

betropfe sie mit Butter oder Fett so oft es nöthig ist, und richte folgende kurze Soß dazu: Mache mit Abschöpffett oder Butter und Mehl und Zucker ein gelbbraunes Einbrenn, gieße nach Proportion Fleischbrühe daran, daß die Soß nicht zu dicht wird, wiege ein paar reingewaschene Sardellen klein und rühre sie in die Soße, klein geschnittene Zitronenschalen und ein wenig Muskatnuß und Essig darunter, lasse sie nochmal gut aufkochen, lege die Brust auf eine Schüssel, gieße die Soß darüber, und sie ist zum Auftragen fertig. Wenn man will kann man statt Sardellen Kapern oder Paradiesäpfel in die Soß nehmen.

241. Rindfleisch mit Sellerie.

Man nehme zu vier Pfund Fleisch vier große Sellerie, putze und wasche sie sauber, schneide sie wie Aepfelschnitze, und auch ein Paar gelbe Rüben, dämpfe die Sellerie in Butter und etwas Fleischbrühe, doch so, daß sie weiß bleibt, streue einen Löffel voll Mehl darein und lasse sie noch eine Weile dämpfen, rühre eine halbe Maß Fleischbrühe daran, ein wenig Muskatenblühte und das nöthige Salz darunter und lasse es so lange kochen, bis die Sellerie weich sind, frikassire die Soß mit 2 Eydottern und richte sie über das gesottene Rindfleisch an.

242. Rindfleisch mit einer Senfsoß.

Man siede ein Stück Rindfleisch, ein sogenanntes Hüft- oder Oberstückel, oder Schweifel)

halb aus, bringe es in ein Reinl, lege geschnittene Basilikum, Bertram oder Thimian, Schalotten und Petersilwurzeln hinzu, auch das nöthige Salz, Butter oder Abschöpffett und Kapern hinein, lasse es dünsten bis es bräunlicht ist, gieße Schü- oder Fleischsuppe darüber, und lasse es wohl durchkochen, rühre einen Löffel voll Senf und ein wenig Bratenbrühe darunter, richte das Fleisch auf eine Schüssel, passire die Soß durch ein Haarsieb darüber, bestreue selbes mit Zitronenschnitzchen, und trage es auf.

243. Rindfleisch mit Weinsoße.

Man nimmt hiezu ein gutes Bruststück, salzet dasselbe und bestreuet es mit gestossenen Nelken, belegt es mit Lorbeerblättern, gießt guten Wein darauf und läßt es zwei Nächte darin liegen, wendet es täglich dreimale um, setzt es mit dieser Brühe zum Feuer, salzt es und gießt etwas Fleischbrühe nach. Wenn das Fleisch weich gesotten und fertig ist, wird etwas Kochlebzelten und Zucker darunter gerührt und eine halbe Zitrone Scheibenweis darein geschnitten. Ist das Fleisch mit diesem ausgekocht, so richte man's an. Die Lorbeer und Zitronen kommen oben auf das Fleisch. Den Rand der Schüssel garnirt man mit frisch geschnittenen Zitronen, und die Brühe gießt man erst dann darüber. Die Soß darf nicht gar zu dicht seyn.

244. Gewickeltes Rindfleisch.

Man schneide aus einem guten fleischigen Stück handgroße Schnitzeln, wasche sie rein, salze sie, klopfe sie recht stark, bestreue sie auf der innern Seite mit klein gewiegten Schalotten und auf der äussern mit Zwiebeln und ausgegräteten Sardellen, etwas Basilikum, Pfeffer und Muskatblühten, schneide fingerdicke und eben so lange Speckschnitzeln, lege sie auf der bestreuten Seite ganz an den Ort, wo man die Schnitzeln anfängt aufzurollen, so, daß der Speck in die Mitte kommt, rolle die Schnitzeln ordentlich zusammen, und umwickle sie mit einem Faden, salze die Rollen noch ein wenig, lasse in einem Reinl Butter zergehen, lege die Rollen mit Lorbeerblättern hinein decke sie zu, lasse sie auf'm Kohlfeuer langsam kochen, und kehre sie öfter um, daß sie auf allen Seiten gelbbraun werden. Dann nehme man sie heraus, und röste im nämlichen Fett etliche Löffel voll Mehl bräunlich, gieße Fleischbrühe und Wein daran, füge ein wenig Zitronenschalen und Saft nebst Kapern dazu, nehme den Zwirn von den Rollen, lege diese in die siedende Brühe und lasse sie kochen bis sie weich sind, richte sie dann an und belege sie mit Zitronenschalen.

245. Gutes Staffadefleisch.

Man salze ein gutes Stück Rindfleisch ein und spicke es mit Speck, lege es in ein Reinl, gieße Essig und Wasser, eines so viel als das andere daran, lege ganzen Ingber, Nelken, Muskaten-

blüthen, Pfeffer, Zimmt und Zitronenscheiben (alles ganz) mit klein geschnittenen Zwiebeln, dazu, decke es gut zu und lasse es wohl einsieden. Wenn es fertig, lege man's auf eine Schüssel, passire die Soß durch einen Seiher in ein anderes Reinl, rühre Milchram und Kapern darunter, lasse es einen Sud aufthun und gieße es über das Fleisch.

246. Rind- oder Ochsenzungen in der Zitronensoß auf bayersche Art.

Man putze und wasche die Zunge rein, lasse sie in gesalzenem Wasser weich sieden, ziehe ihr dann die Haut ab, schneide sie in der Mitte der Länge nach von einander, oder auch in runde zwei messerrückendicke Schnitzchen in die saure Ramsoß 122, Sardellensoß 124, Weinsoß 126, oder Zitronensoß 132, lasse sie gut aussieden und und bringe sie auf den Tisch.

247. Ochsenzunge mit Aepfeln und Mandeln.

Man ziehe einer abgesottenen Ochsenzunge die Haut ab, schneide sie der Länge nach in zwei Theile, bräune Mehl ab, schneide geschälte Aepfel und Mandeln länglicht hinein, füge nach Proportion kleine Rosinen (Ziweben) Zucker, Wein und Wasser wenn der Wein zu stark wäre, dazu und lasse es mitsammen kochen, richte die Zunge in eine Schüssel, gieße die Soß darüber und sie ist zum Auftragen fertig.

248. Gefüllte Zungen.

Wenn die Rind- oder Ochsenzunge im gut gesalzenen Wasser weich gesotten ist, ziehe man die weiße Haut ab, schneide die Zunge der Länge nach von einander, höhle das inwendige Fleisch heraus, hacke oder wiege es klein, röste kleingeschnittenes Petersilkraut und Semmelbröseln im Butter, gebe einen Messerspitz voll gestossene Muskatenblüthen, und eine Hand voll gewaschene Weinbeerln daran, rühre es mit zwei Eyern und einem Löffel voll sauern Ram ab und fülle die ausgehöhlte Zunge ganz aus, umwickle sie mit Bindfaden, bestreiche sie mit Butter und lasse sie im Ofen schön backen. Dazu kann man eine Soße nach Gutbefinden wählen.

249. Schaffleisch mit Sellerie.

Man nehme von diesem Fleisch nach Belieben ein Stück, und theile es in kleine Stückeln, wasche sie und lasse sie eine halbe Stunde in frischem Wasser liegen, dann setze man sie in gesalzenem heißen Wasser zum Feuer, lasse es eine Stunde sieden, und etwas Mehl im Butter in einem Reinl anlaufen, lege das Fleisch aus der Brühe darein und lasse es nebst einer Zwiebel ein wenig dämpfen, fülle es mit der Brühe, worin das Fleisch gesotten worden, auf, gebe Muskatnuß und schönen in Scheiben geschnittenen Sellerie daran, lasse es so lange kochen, bis Sellerie und das Fleisch weich sind, drücke Zitronensaft darein, und richte es an.

250. Gedünsteter Schöpsenschlegel.

Man nehme einen Schöpsenschlegel (Hammelskeule) haue den Knochen ab, und löse die Splitter heraus, klopfe ihn recht durch, wasche ihn aus, salze ihn ein, belege ein Reinl mit Speck, Zitronenschalen, Basilikum, Lorbeerblättern, Muskatblühten, Gewürznelken und Zwiebelscheiben, lege den Schlegel darauf, setze ihn auf's Kohlfeuer und lasse ihn zugedeckt langsam schön braun dünsten während dem er öfter umgewendet werden muß, gieße Wein und Essig daran, und wenn der Schlegel weich genug ist, so nehme man ihn heraus, schöpfe das Fett von der Soß wohl ab, gieße Fleischbrühe daran und lasse es nochmal aufsieden, treibe die Soße durch ein Haarsieb in ein anderes Reinl und lasse sie recht heiß werden, richte den Schlegel darein, lasse ihn noch einen Sud aufthun, richte ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, frikassire die Soß mit zwei Eydottern und zwei Löffel voll sauern Ram, gieße sie über ihn, und bestreue ihn mit Zitronenschnitzchen. Man kann auch eine Soß von Schampions, Gurken, Sellerie, schmackhaften Schwämmerln, auch von verschiedenen Kräutern über diesen Schlegel machen.

251. Junge Tauben in der Weinsoß.

Man nimmt die geputzten und reingemachten Tauben nebst guten heißen Wein und Wasser in ein Reinl, gebe ganze Muskatblühten, Salz und Maurachen dazu, und lasse sie auf dem Kohlfeuer

langsam kochen bis sie weich genug sind. Hernach lege man Kapern in die Soße, auch etwas Butter und schon bereitete Artischocken, lasse es nochmal langsam aufkochen, frikassire sie mit Eydottern und trage sie auf.

252. Junge gedämpfte Tauben.

Wenn man die Tauben gerupft, ausgenommen und rein gewaschen hat, so werden sie eingesalzen und halb oder in Viertel zerschnitten. Dann wiege man zu zwei oder drei Tauben eine große Zwiebel, ein wenig Zitronenschalen und einen halben Vierling Speck, richte es nebst den Tauben in ein Reinl, gieße ein paar Löffel voll Fleischbrühe und eben so viel rothen Wein daran, lasse es aufm Kohlfeuer eine halbe Stunde dämpfen, während man sie etliche Male wohl umrüttelt, bringe noch ein wenig Zitronensaft daran, lasse die Soß kurz einkochen und richte sie an.

253. Tauben in brauner Soß.

Sind die Tauben gehörig zubereitet, so lege man in ein Reinl dünne Speckschnitzen, Basilikum, Thimian, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein wenig ganze Nelken und die Tauben ganz oder halb zerschnitten darauf, salze sie, decke sie zu, lasse sie dämpfen, bis sie weich sind. Indessen mache man folgende Soß dazu: röste zwei Löffel voll Mehl mit ein wenig Zucker ganz dunkelbraun, rühre es mit heißer Fleischbrühe und

eben so viel heißem Wein an, gebe ein Lorbeerblatt, ein wenig Essig und Zitronenschalen dazu, gieße sie in die Tauben, und laß es miteinander gut auskochen, richte die Tauben auf eine Schüssel zum Auftragen und passire die Soß darüber.

254. Tauben auf Wildpretart.

Man schneide den Tauben die Köpfe ab, fange das Blut in ein wenig Essig auf, putze sie rein, zertheile sie in 2 oder 4 Stückeln, oder lasse sie ganz, lege in ein Reinl Speckschnitzen, Zwiebelscheiben, Pastinak, Petersilwurzeln, Basilikum, Thimian und Zitronenschnitzchen, salze die Tauben ein, lege sie darauf und lasse sie auf der Glut unter beständigem Umrühren schön braun dünsten. Wenn sie braun sind, so gebe man darein: 2 bis 3 Löffel voll geriebene schwarze Brodrinde, auch ein wenig Zucker, und lasse sie unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig guten Essig darein, drücke Zitronensaft darauf, und lasse sie ganz weich kochen. Zuletzt gießt man das Blut darein, rührt es wohl untereinander, läßt es nochmal aufkochen, richtet die Tauben auf eine Schüssel zum Auftragen, passiret die Soß darüber, streuet länglicht geschnittene Zitronenschalen darauf und trägt es auf.

255. Tauben in der Sardellensoß.

Man schneide den Tauben die Köpfe ab, rupfe und putze sie rein, theile die Tauben in Viertel, wasche sie rein, salze sie ein und lasse sie eine

Weile ruhen, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, lege die Tauben darein und lasse sie unter öfterm Umrühren dünsten, wiege für 2 Tauben 1 Loth reingeputzte Sardellen, ein wenig Zwiebel, Petersilgrün und Zitronenschalen klein, bringe es an die Tauben und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran, bis sie die Höhe der Tauben hat, und lasse sie weich kochen, mache von 2 Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker ein schön bräunliches Einbrenn, gieße ein wenig Taubensoß daran, rühre es gut ab, gieße es an die Tauben zurück, lasse sie damit nochmal aufsieden und sie sind fertig.

256. Gedämpfte, farßirte Wildenten.

Wenn 2 Wildenten rein geputzet, ausgenommen und gewaschen sind, so werden sie zergliedert, in ein Reinl gethan, mit Salz, ein wenig gestossenen Nelken, Pfeffer und Ingber bestreut, ein Glas Wein nebst einem halben Glas Weinessig siedend darüber gegossen und zugedeckt: so lasse man sie eine Viertelstunde lang sieden und mache folgenden Farß: Man wiege auf 2 Enten 4 Loth Speck, 4 Loth sauber ausgegrätete gewaschene Sardellen, etliche Schalotten und Zitronenschalen, von den Enten die Lebern, das Herz und den Magen, ein wenig Basilikum, Thimian klein, und rühre eine Hand voll gedörrte und klein gestossene schwarze Brodbröseln darein, lasse Butter in einem Reinl zerfließen, lege die

Enten aus der Soß auch darein, und lasse sie eine Viertelstunde dämpfen, rühre den Farß darunter, und wenn sie mit diesem wieder so lange gedämpft haben, so gieße man die Soß, worin die Ente gedämpft wurde, nebst ein wenig Fleischbrühe, daran, daß die Enten vollends darin auskochen können. Man muß sie öfters umwenden, daß sie nicht anbrennen. Sind sie ausgekocht und weich genug, so werden sie regelmäßig angerichtet.

Man kann diese zugerichteten Enten, wenn sie gedämpft sind, auch in eine Pastete von mürben Butterteig legen, die Hälfte von dem Farß dazu geben, die andere Hälfte aber in der Soß auftragen.

257. Gedämpftes Hirschwildpret mit Sardellen.

Man schneide von einer Hirschkeule Stücke nach Belieben heraus, spicke sie mit grobem Speck und salze sie ein, setze Butter auf's Kohlfeuer, und lasse sie heiß werden, bestreue inzwischen das gespickte Wildpret mit Semmelbröseln, lege es in die heiße Butter und lasse es auf beiden Seiten braun werden, gieße Fleischbrühe daran, lege Lorbeerblätter und 2 ganze Zwiebeln darein und lasse es eine Weile dämpfen, gieße ein Glas Wein hinein, würze es mit Pfeffer, Zitronenschalen und Nelken, hacke Sardellen, mit etwas Wein angefeuchtet, klein, rühre sie an das Fleisch und lasse alles noch eine Weile dämpfen, doch immer

sehr langsam, und wenn es fertig, so nehme man bei dem Anrichten die Zwiebeln heraus, lege das Wildpret ordentlich in eine Schüssel, gieße die Soß darüber, bestreue es mit klein gehackten Zitronenschnitzen. So kann man es auch bereiten, wenn man das Wildpret mit Kapern richten will, nur rührt man dann eine Hand voll Kapern darein.

258. Hirschwildpret mit Brodpfeffer.

Man hacke das Wildpret in kleine Stücke, setze es in gesalzenem Wasser ans Feuer, und lasse es weich kochen, schneide von Brod große Schnitten ab, bräune sie auf einem Roste wohl durch, und stosse sie, bringe sie in ein Häferl, gieße Fleischbrühe daran und lasse es wohl verkochen; hat es genug gekocht, so lasse man in einem Reinl Abschöpffett, Butter oder Schmalz heiß werden, rühre gestossenen Zucker darunter, und lasse ihn braun werden, gieße die Soß aus dem Häferl darein, lege das Wildpret darauf, gieße Weinessig darüber, würze es mit Pfeffer und Zitronenschalen, lasse es auf der Glut gut auskochen, richte das Fleisch auf eine Schüssel, passire die Soß darüber und trage es auf. Die Brühe, worin das Fleisch aufangs gesotten wurde, muß ganz wegbleiben.

259. Hirschwildpret mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.

Man hacke das Wildpret in Stücke, wasche es sauber aus, setze es mit gesalzenem Wasser zum

Feuer, und lasse es ziemlich weich kochen. Hernach lasse man in einem Reinl Schmalz heiß, und ein Paar Löffel voll Mehl darin schön braun werden, rühre gestossenen Zucker und Wachholderbeeren, auch Zwiebel und Zitronenschnitzchen darunter und lasse es ein wenig anlaufen, gieße die nöthige Brühe, worin das Fleisch gesotten wurde, darein, säure es mit Essig und Zitronensaft, würze es noch mit Muskatnuß, lasse es auskochen, richte das Wildpret auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, passire die Soß darüber und bestreue sie mit klein geschnittenen Zitronenschalen.

260. Rothes Wildpret mit Kapern.

Man kann hiezu die Brust oder den Bug nehmen, zerhaue solche in Stücken nach Belieben, wasche es aus, und siede es in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich. Dann röste (wenn es ein Stück für vier Personen ist), in Schmalz oder Butter 3 Löffel voll Mehl dunkelbraun, rühre es mit der Brühe, worin das Wildpret gesotten, an, gebe klein geschnittene Zitronenschalen, nach Gutdünken Essig, ein wenig Zucker, Nelken, drei bis vier Löffel voll Kapern dazu, lege das Wildpret hinein und lasse es vollends weich kochen, und dann richte man es an. Man kann das Wildpret auch wie das Rindfleisch dämpfen, es muß aber ein fleischiges Stück seyn.

261. Wildschweinskopf.

Von dem Wildschweinskopf müssen die Zunge und die Knochen ausgelöset, auch vom Rüssel muß die Haut losgemacht, aber nicht weggeschnitten werden. Sodann nehme man Wein, Essig und Wasser, Salz, Kräuter, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Knoblauch, gelbe Rüben, Sellerie, Petersil, Zitronenschalen und Wachholderbeeren dazu; lasse den Schweinskopf darin so lange sieden, bis er weich ist, dann nehme man ihn heraus, lasse ihn wohl abseihen, lege ihn auf die Schüssel, ziere ihn mit Blumen und Pomeranzenblättern und gebe ihn auf die Tafel. Hiezu kann man geben eine Soß von Wachholderbeeren 126 oder Zitronensoß 132. oder die Hetschebetschsoß 109.

262. Schwarzes Wildpret mit Soß.

Wenn das Wildpret sauber gewaschen worden, wird es mit Wasser, Essig und Wein, Zitronen, Salz mit ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Wachholderbeeren zum Feuer gesetzt, wobei man es so lange kochen läßt, bis es fast weich ist. Sodann röste man zu zwei bis drei Pfund Wildpret zwei Löffel voll Mehl in Schmalz oder Butter, und eine Hand voll schwarzes geriebenes Brod recht braun, gieße von der Brühe, worin das Wildpret gekochet, daran, gebe es zu selbigem, und lasse es noch so lange kochen, bis es vollends weich ist. Dann lege man es auf

eine Schüssel, richte die Soß darüber an, und garniere es wie vorigen Schweinskopf. In diese Soß kann man auch geriebenen Lebzelten und Zucker geben, und sie mitkochen lassen.

263. Rindfleisch auf Wildpretart.

Man hacke mageres Rindfleisch recht klein, sodann vermische man Kälberblut mit Wein, gebe das Gehäcke darunter und lasse es ein wenig sieden, schneide von gutem Rindfleisch Schnitzen, bestreue sie mit Salz, Pfeffer und ein wenig klein gestossenen Wachholderbeeren, lege sie in das Blut und gebe schwarzes geriebenes Brod und Pfeffer daran, decke es zu, und lasse es miteinander wohl dämpfen.

Von den Gemüsern.

Hier ist zu bemerken, daß an Fasttagen statt Abschöpffett oder Speck Butter oder Schmalz genommen werden muß.

264. Artischocken.

Man schneide von den Artischocken unten am Boden das Grüne, und oben die Spitzen weg, lasse Wasser in einem Reinl siedend werden, salze es, lege die Artischocken darein und lasse sie so lange sieden, bis die innern zusammengeschlossenen

Blätter können herausgezogen werden, (man fasse nämlich die innern Blätter auf einmal, und ziehe sie heraus) nehme einen Löffel und hebe das Haarichte und den Saamen heraus, und von dem Boden sauber weg, doch muß der sogenannte Käs ganz bleiben, alsdann richte man ein wenig Butter und etwas Muskatnuß in jede Artischocke, lege die herausgenommenen Blätter wieder hinein, oder mache folgende Fülle: Siede ein Paar Brieseln in gesalzenem Wasser ab, zerschneide sie in kleine Stücke. Hat man Hühnerlebern und Mauxachen, kann man sie auch nehmen, lasse diese Stücke in Butter oder Krebsbrühe wohl abgemischt aufkochen, und fülle die Artischocken damit. Man kann grüne abgekochte Erbsen unter die Brieseln thun, Petersilie und Eyerdotter, Zitronensaft oder ein wenig Weinessig nehmen, und so eine dichtliche Fülle machen. Dann mache man eine Soß von Schalotten oder kleinen Zwiebeln und Petersilkraut, lasse sie mitsammen dünsten, schlage sie durch ein Sieb und rühre etliche Eydotter, Zitronensaft, Salz und Muskatnuß darunter, lasse die Soß ein wenig aufkochen, und gieße sie über die Artischocken.

265. Blumenkohl (Karfiol) in guter Fleischbrühe.

Man ziehe dem Karfiol die Haut ab, schneide ihn in beliebige Stücke, putze ihn sauber, koche ihn in siedendem gesalzenen Wasser nur so lange

ab, bis er weich ist, damit er nicht zerfällt, seihe ihn ab, stelle ihn auf die Seite, decke ihn zu und mache folgende Soß: Laß Abschöpffett in einem Reinl zerfließen, und einen Löffel voll feines Mehl darin anlaufen, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig von dem Wasser des abgesottenen Karfiols daran, gebe Zitronenschalen darunter, lasse es gut auskochen, frikassire die Soß mit Eydotter, rühre es gut untereinander, richte den Karfiol auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und passire die Soß durch ein Haarsieb über ihn.

266. Blumenkohl mit süßem Ram.

Nachdem der Blumenkohl geputzt und in gesalzenem Wasser übersotten ist, richte man selben in ein Reinl, gieße süßen Ram daran, gebe Zucker, abgesottene und dann ausgeschälte Krebsschwänzchen darunter, lasse es gut aufsieden und frikassire sie mit Eydotter. Man muß aber acht haben, daß der Blumenkohl ganz bleibt.

267. Blumenkohl mit einer sauern Soß.

Wann der Blumenkohl geputzt und rein gewaschen ist, koche man ihn in gesalzenem Wasser weich, gieße das Wasser ab, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und 2 Löffel voll Mehl darin gelbbraun anlaufen, rühre ein wenig Fleischbrühe und eben so viel Wasser, worin der Blumenkohl abgesotten wurde, nebst einer Zitronenscheibe, ein

wenig Muskatnuß und Weinessig gut darunter, und lasse es mitsammen gut auskochen, richte den Blumenkohl auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, frikassire die Soß mit Eydotter und passire sie durch einen Seiher über ihn ab.

Auf gleiche Weise kann auch der Spargel, und Hopfenspargel zubereitet werden.

268. Broccoli (Spargelköhl) im Ofen.

Man putze die Broccoli, siede sie in gesalzenem Wasser, seihe dieses ab, schmiere eine Schüssel mit Butter, gebe 2 Löffel voll Milchram in die Schüssel und die Broccoli darauf; alsdann nehme man guten Ram in ein Haferl, 3 Eydotter und ein wenig Muskatblühten nebst Salz, sprudle es gut ab, gieße die Soß über die Broccoli und ein wenig Butter darauf und lasse es so angerichtet im Ofen aufsieden.

269. Wälsche Broccoli.

Man putze die Broccoli sauber, und ziehe die Haut von den Stengeln herab, daß die Rosen ganz bleiben, lasse sie in gesalzenem Wasser weich sieden, seihe sie ab, schmiere eine Schüssel mit Butter, richte die Broccoli zierlich darauf, mache auch die Soß von 265 darüber und lasse sie nochmal aufsieden.

270. Gedünstete Bohnen in brauner Soß.

Man ziehe den Bohnen, welche aber nicht zu alt seyn dürfen, die Fasern auf beiden Sei-

ten aus, schneide sie länglicht und wasche sie rein, thue sie in einen Durchschlag, gieße siedendes Wasser darüber, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren. Lasse Abschöpf- oder Bratenfett in einem Reinl heiß werden, lege ein wenig Zucker daran und lasse ihn schön braun werden, schütte die Bohnen darauf, salze sie ein wenig und lasse sie unter öfterem Umrühren zugedeckt dünsten. Wenn sie anfangen weich zu werden, so staube man ein wenig Mehl daran, lasse sie unter beständigem Umrühren ganz weich dünsten, gieße die erforderliche Fleischbrühe darauf, und lasse sie ganz fertig kochen. Falls sie noch zu wenig gesalzen wären, kann man mit Bratensoß oder Salz nachhelfen, auch kann man sie mit Essig säuern.

271. Bohnen auf bayersche Art.

Man richte sie zu, wie vorige, setze sie in gesalzenem siedenden Wasser zum Feuer, und lasse sie weich sieden. Lasse in einem Reinl Abschöpf- oder Gänsfett heiß und ein Paar Löffel voll Mehl darin braun werden, gieße Fleisch- und ein wenig Bohnenbrühe daran, rühre die vorher abgesiehenen Bohnen, ein klein wenig Pfeffer und Bratenbrühe darunter, lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, richte sie an, und trage sie auf.

272. Bohnen mit Rahm.

Man richte sie zu wie die unter Nr. 270, siede sie eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser,

lasse das Wasser in einem Durchschlag davon ablaufen und dann Butter in einem Reinl zerfließen, lege die Bohnen darein, und lasse sie dünsten, gieße abgesottenen Rahm dazu, und lasse sie weich kochen, nehme zwei Eydotter, gieße den Rahm von die Bohnen dazu, und rühre sie nebst Salz oder Zucker darunter; die Bohnen dürfen nicht mehr sieden, und so gieße man die Ramsoß wieder darüber.

273. Gedörrte Bohnen.

Man siede die Bohnen ganz weich, seihe dann das Wasser ab, lasse in Abschöpffett oder Butter klein geschnittene Zwiebel und Petersilkraut in einem Reinl anlaufen, staube ein wenig Mehl daran und lasse es mitsammen gelbbraun werden, rühre Fleischbrühe und Essig, wenn sie sauer werden sollen, daran, dann die Bohnen darunter, lasse sie unter öfterem Umschütteln zugedeckt auskochen, frikassire sie mit Eydotter und sie sind fertig.

274. Bohnen säuerlich zu frikassiren.

Man putze die Bohnen wie die vorigen und siede sie in gesalzenem Wasser weich, gieße sie dann in einen Durchschlag und lasse das Wasser davon ablaufen, bringe sie in ein Reinl und gieße etwas Fleischbrühe darauf, lege Butter und Muskatblühte daran und lasse es ein wenig aufkochen, schlage drei Eydotter in ein Haferl, gieße ein wenig Weinessig daran, sprudle es wohl mit einander ab, rühre es an die Bohnen und richte sie an.

275. Dorschen auf gemeine Art.

Man wasche und schähle die Dorschen, schneide sie wie geschnittene Nudeln klein, wasche sie nochmal, und setze sie mit siedendem Wasser zum Feuer, koche sie langsam weich, bis die Soß halb eingesotten ist, lasse in einem Reinl Abschöpf- oder Gänsefett zerfließen, staube ein wenig Mehl darein, lasse es schön braun werden, gieße die Soß von Dorschen, und ein wenig Fleischbrühe daran, rühre die Dorschen und etwas Pfeffer darunter, auch ein wenig Bratenbrühe, falls sie noch nicht genug gesalzen wären salze man's, lasse sie noch eine Viertelstunde kochen und sie sind fertig. Nach Belieben kann man auch Schwein- oder anderes Fleisch darunter kochen lassen und damit auftragen.

276. Gedünstete Dorschen.

Man wasche und schäle die Dorschen, schneide sie klein wie geschnittene Nudeln, übersiede sie und seihe das Wasser durch einen Durchschlag davon ab, lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Gänseschmalz heiß werden, gebe ein wenig Zucker darunter und lasse ihn braun werden, rühre die Dorschen und etwas Fleischbrühe darein und lasse sie zugedeckt unter öfterem Umrühren dünsten, bis sie anfangen weich zu werden, dann staube man ein wenig Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße die erforderliche Fleischbrühe darein, salze und pfeffere sie, wenn's noch nöthig ist, rühre sie gut untereinander, und lasse

sie noch eine Viertelstunde kochen, richte sie an, und gebe darauf Karbonadeln, gesottenes Schweinefleisch, Bratwürste oder dergl.

277. Gefüllter Latucksalat.

Man siede den Salat so viel man braucht, nicht zu weich, seihe ihn rein ab, lasse ihn kalt werden, schneide ihn mitten von einander, doch nicht ganz durch, mache einen Farß von Kalbfleisch, Hühnerlebern, einem Eingerührten von drei Eyern, Salz, und einer in Milch geweichten wohl ausgedrückten Semmel, rühre etwas Milchram darunter, streiche ihn in die Mitte des Salats, binde ihn wieder zusammen, nehme sodann in ein Reinl 3 Speckblätteln und etwas Butter, lege den Salat darauf, decke ihn zu, und lasse ihn so langsam auf dem Kohlfeuer dünsten, richte ihn in eine Schüssel an, mache die Soß Nr. 96. darüber, gieße etwas von der Soß dazu, worin er gedünstet hat, so lasse man ihn nochmal aufsieden. An Fasttagen werden Fisch und Krebsfleisch genommen, und statt Speck Butter allein.

278. Grüne Erbsen (ausgehülste oder unausgehülste.)

Man übersiede die gereinigten Erbsen in siedendem Wasser ein wenig, seihe sie ab, lasse in einem Reinl Abschöpf- oder Bratenfett heiß und Zucker darin braun werden, rühre die Erbsen und etwas Fleischbrühe darunter, und lasse sie weich dünsten, staube ein wenig Mehl daran, und lasse

sie noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran und lasse sie unter beständigem Umrühren ganz fertig kochen. Nach Belieben kann man auch reingeputzte und in Viertel geschnittene junge Hühner mitkochen lassen.

279. Grüne Erbsen mit sauern Ram.

Diese werden wie vorige gekocht; nur läßt man den Zucker weg, und nimmt noch einige Löffel voll sauern Ram dazu.

280. Preußische graue Erbsen mit Karbonadeln.

Die Erbsen werden wie vorige gekocht, und wenn sie fertig abgesiehen; sodann lasse man Butter in einem Reinl zerfließen, gebe die Erbsen nebst guter Fleischbrühe, Essig, Pfeffer und Salz hinein, schüttle sie recht unter einander und lasse sie nochmal aufkochen, dann richte man sie an, und lege Karbonadeln darauf. Wer das Saure nicht liebt, kann den Essig weglassen.

281. Zucker-Erbsen.

Man ziehe den Erbsen die Fäden ab, wasche sie wohl, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, nehme klein gehacktes Petersilkraut und Zucker sammt den Zuckererbsen in ein Reinl und lasse es wohl bedeckt, eine kleine Stunde dämpfen, gieße sodann etwas Fleischbrühe dazu, röste Mehl in Butter, gebe ein wenig Muskatnuß daran, und vermische es mit der Erbsen- und Fleischbrühe. Nach Belieben siede man junges Hammel- oder

Lammfleisch mehr als halb, lasse es sodann in den Zuckererbsen vollkommen fertig kochen. Auch kann man junge Hühner oder Tauben, wenn selbe zuvor eine halbe Stnnde gesotten haben, darunter thun und mitdünsten lassen.

282. Erbsenmark als Gemüs.

Dieses gibt man gewöhnlich im Winter und Frühjahr, wo man wenig Auswahl von Gemüsern hat. Man setze ½ Maaß gerändelte Erbsen mit 1 Maaß Wasser zum Feuer, lasse sie eine halbe Stunde sieden, lege Petersil, Sellerie und 1 gelbe Rube, alle 3 in ein Büschelchen zusammen gebunden, darein, salze es und lasse sie so fort sieden, bis sich die Erbsen sehr gut zersotten haben, und die Soß eingesotten ist, lasse dann in einem Reinl Butter oder Abschöpfett zerfließen und ein paar Löffel voll Mehl nebst kleingeschnittene Zwiebel darin gelbbraun werden, rühre das Mark in das Einbrenn und nach Proportion Fleischbrühe darunter, lasse aber das Büschelchen Kräuter zurück, gebe für Gewürzliebhaber allenfalls noch etwas Pfeffer und Muskatnuß darein, lasse es nochmal aufkochen, gieße es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und garniere es nach Belieben mit Bratwürsteln, gebackener Leber oder dergl. Wer das Sauere lieber ißt, für den kann man etwas Essig mitkochen lassen.

283. Gedünstete Erdäpfel (Kartoffeln).

Die Erdäpfel werden gesotten, reinlich geschält und in Scheiben geschnitten; dann lasse man

Butter in einem Reinl heiß werden, röste geschnittene Zwiebeln darin, gebe die Erdäpfeln hinein, salze, pfeffere und dünste sie bis sie gelb werden, rühre sie um, gieße gute Fleischbrühe dazu, und lasse sie damit aufsieden, richte sie in die Schüssel zum Auftragen und streue in Butter geröstete Semmelbröseln darüber.

284. Erdäpfel mit Senfsoß.

Man wasche und schäle die Erdäpfel, schneide sie in runde, nicht zu dünne Blatteln und wasche sie in frischem Wasser gut aus, setze sie, nebst klein geschnittenem Petersilkraut und Zwiebeln zum Feuer und lasse sie weich sieden, doch nicht zu lange, damit sie nicht zerfallen, seihe das Wasser ab, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, schütte die Erdäpfel darauf, und lasse sie ein wenig dünsten, rühre 2 Löffel voll Senf daran und Fleischbrühe, bis sie den Erdäpfeln gleich ist, salze sie, wenn es noch nöthig ist, lasse sie noch einen Sud aufthun, richte sie in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, lasse in einem Pfändl Butter mit klein geschnittenem Petersilgrün und Zwiebel ein wenig anlaufen, aber ja nicht zu heiß werden, gieße es auf die Erdäpfel herum und trage sie auf.

285. Ein Gemüs auf niederländische Art.

Man putze grüne Erbsen rein, setze sie in nicht zu heissem Wasser zum Feuer, lasse sie einen

Sud aufthun, seihe das Wasser durch einen Durchschlag davon ab, lasse in einem Reinl würflicht geschnittenen Speck heiß werden, rühre die Erbsen und nach Proportion würflicht geschnittene gelbe Rüben, Petersilwurzeln und Salz darunter, lasse es unter öfterm Umrühren weich dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig sauern Ram daran, lasse es mitsammen nochmal gut aufkochen, und trage sie auf. Wenn man sie noch besser haben will, so brennt man sie mit klein gewiegtem, mit Butter geröstetem Petersilkraut und Zwiebel auf.

286. Gesottene Kohlrabi gemeiner Art.

Man schäle und schneide Kohlrabi sammt schönem Kraut in eine Schüssel und wasche ihn sauber aus, setze ihn in siedendem Wasser zum Feuer, salze ihn und lasse ihn weich sieden, seihe dann das Wasser ab, lasse Abschöpf-, Braten-Butter, Gänse- oder Schweinfett in einem Reinl zerfließen, staube Mehl darein, und lasse es gelbbraun werden, gieße gute Fleischbrühe daran, rühre es wohl ab, und den Kohlrabi darunter, auch noch ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe, wenn man sie hat, lasse ihn langsam fertig kochen, und er ist zum Auftragen fertig.

287. Gedünsteter Kohlrabi.

Man schäle und schneide die Kohlrabi würflicht, wasche sie rein, lasse sie in gesalzenem

Wasser übersieden, damit sie den unangenehmen Geschmack verlieren; seihe das Wasser durch einen Seiher ab, lasse in einem Reinl Abschöpf-, Braten-, Butter, Gänse- oder Schweinfett heiß und etwas Zucker darin braun werden, rühre die Kohlrabi und etwas Fleischbrühe mit ein wenig Pfeffer darunter und lasse sie unter beständigem Umrühren auf'm Kohlfeuer langsam dünsten, staube ein wenig Mehl daran, und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darauf, salze sie, wenn es noch nöthig ist, und lasse sie ganz fertig kochen.

288. Kohlrabi mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Man schäle schöne Kohlrabi, schneide sie nebst eben so viel gelben Rüben und Erbsen in Stückchen, lasse sie in gesalzenem Wasser ein wenig sieden, setze in einem Reinl Abschöpf- oder anderes Fett auf eine Glut, bräune ein wenig Zucker darin, lasse die Kohlrabi durch einen Seiher ablaufen, bringe sie dann auch in das Reinl, etwas Fleischbrühe dazu, und lasse sie unter öfterem Umrühren dünsten, bis sie anfangen weich zu werden, nun staube man ein wenig Mehl daran, und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße die nöthige Fleischbrühe nach, salze sie, wenn es noch nöthig ist, und lasse sie auskochen.

289. Gefüllter Kohlrabi.

Dieser wird wie nachfolgender Sellerie 317. gemacht; hier kann man aber auch Schwein- und Kalbfleisch zum Farß nehmen.

290. Sauerkraut auf eine geschmackvolle Art zu kochen.

Man setze gutes und reines Sauerkraut mit nicht zu vielem Wasser zum Feuer, salze es und lasse es 2 Stunden lang sieden, lasse Abschöpf- Gänse- oder Bratenfett in einem Reinl heiß werden, staube ein wenig Mehl darein, und lasse es gelbbraun anlaufen (für Zwiebelliebhaber kann man auch klein geschnittene Zwiebeln darunter rühren), gieße gute Fleischbrühe daran, rühre dann das Kraut sammt einiger Soß worin es gesotten, wenn sie nicht zu sauer ist, darunter; in diesem Fall aber müßte letzte zum Theil oder ganz weggegossen werden, wogegen desto mehr Fleischbrühe genommen werden müßte, rühre dann noch Bratenbrühe oder Gänsefett daran, wenn man sie hat, und lasse es gut auskochen. Manches Mal gibt man kalte Würste, Schinken und dergl. darauf oder darunter.

291. Gedünstetes Kraut.

Man lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Schmalz zerfließen und gestossenen Zucker darin schön braun werden, bringe gut ausgedrücktes Kraut hinein und dünste es unter öfterm Umrühren bis es schön braun ist, staube 2 Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe darauf, daß es aber nicht zu dünne wird, rühre das erforderliche Salz darein, lasse es noch eine Weile fortkochen, richte es an, gebe

geräucherten Schinken, ganz oder in Schnitzen aufgeschnittene geräucherte Zunge, Bratwürsteln, nach Belieben darauf. An einem Fasttage kann man einen gebackenen Karpfenrogen, geräucherte Fische und Fischwürste darauf geben und statt der Fleischbrühe Erbsenbrühe und Butter zum Dünsten nehmen.

292. Gefülltes Fastensauerkraut.

Das Sauerkraut muß wie voriges ganz gedünstet werden. Indessen schneide man aus einem gewässerten Häring, und aus einem Hechten kleine schmale Stückeln, salze Letztere, wende sie in Mehl um und backe sie aus dem Schmalze, röste Semmelbröseln im Schmalz, schmiere ein rundes Reinl mit Butter aus und bestreue es mit Semmelbröseln, bringe eine zolldicke Lage von dem gedünsteten Kraut darein, und einen Löffel voll sauern Ram darauf, streue ein wenig geröstete Semmelbröseln darüber und ein wenig von den gebackenen Fischen und allenfalls auch Krebsschweifchen, dann wieder eine solche Lage von dem Kraut, Ram und Semmelbröseln, und so fort bis es gar ist. In die Mitte aber muß man einen ganzen gebackenen Karpfenmilchner bringen. Decke es zu und lasse es gut ausbacken, aber nicht anbrennen. Nun stürze man es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, das Untere oben auf, und trage es auf.

293. Gedünstetes gefülltes Sauerkraut auf bayersche Art.

Man dünste es, wie oben 291 angeführtes, schneide Kalb- Kapaun- Schwein- Schinken- und dergl. übriggebliebenes Fleisch, dann Petersilgrün und Zitronenschalen, eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, auch ein wenig Muskatnuß, Pfeffer und Salz klein, bringe es in eine Schüssel, schlage nach Proportion Eyer daran, damit der Farß wie abgetriebener Knödelteig wird, bestreue ein Brett mit geriebenen Semmelbröseln, bringe den Farß darauf, walze ihn aus und endlich wie eine dicke Wurst zusammen, backe diese in heißem Schmalz, schneide sie in runde halbfingerdicke Blatteln, backe in eben demselben Schmalze fingergroße Semmelschnitze, lasse in einem Reinl Butter zerfließen und bestreue den Boden mit Semmelbröseln, belege es ganz dünne mit Kraut und darauf Wurstblätteln, gebackene Semmelschnitze, Schinkenschnitze und ein wenig sauern Ram, dann wieder Kraut, Wurstblätteln, gebackene Semmel- und Schinkenschnitze, geräucherte Zungen 2c. Ram und so fort bis es gar ist, schlage ein Paar Eyer mit einem Löffel voll sauern Ram, gieße das Abgeklopfte darüber, stelle es ins Rohr und lasse es langsam fertig backen, stürze es dann umgekehrt auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und wenn es gefällig, garnire man's oben mit Schinkenschnitzeln.

294. Gefüllte Krautköpfe.

Man übersiede ganze Krautköpfe in gesalzenem Wasser, lasse das Wasser durch einen Seiher ablaufen, schneide sie in der Mitte entzwei, steche die Herzchen heraus und mache folgende Fülle: Wiege Kalb-, Kapaun- oder anderes Fleisch nebst Speck, Petersilgrün, Zitronenschalen, in Milch geweichte und dann ausgedrückte Semmel klein zusammen, bringe es in eine Schüssel, schlage nach Proportion Eyer daran, rühre sauern Ram, Fleischbrühe, das nöthige Salz und Muskatnuß darunter, (der Farß darf nicht zu fest seyn), fülle in alle Köpfe zwischen jedes Blatt etwas Fülle, und die Hohlung in der Mitte ganz voll, binde immer 2 und 2 zusammen, richte sie in eine Reine, gieße Fleischbrühe daran, bis sie die Höhe der Köpfe erreicht, lasse sie eine starke Viertelstunde gut sieden, dann in einer andern Reine Butter oder Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin anlaufen, gieße ein wenig Soß, worin die Köpfe gesotten wurden, darein, rühre Muskatnuß, kleingeschnittene Zitronenschalen und das allenfalls noch nöthige Salz darunter, lasse es gut aufsieden, löse die Bindfäden von den Köpfen, richte diese auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, frikassire die Soß mit 2 Eydottern, gieße sie darüber und trage sie auf.

295. Sauerkraut mit einem Fasan.

Man zerlasse Speck in einem Reinl, lasse Zwiebel darin anlaufen, schneide das Kraut mit

einem Wiegmesser, lege es nebst Schinken oder anderm gebratenen Fleisch dazu, lasse es gut dünsten, staube ein wenig Mehl daran. Wenn es hinlänglich braun ist, gieße man etwas Schü darauf, und wenn der Fasan gebraten ist, so passire man die Bratensoß, womit er betropft worden, durch einen Seiher in das Kraut, doch darf es nicht zu fett werden. Beim Anrichten nehme man den Schinken hinweg, lege den Fasan darauf, und garniere die Schüssel mit kleinen Würsteln oder gebackener Kalbsleber.

296. Sauerkraut mit Stockfisch und Häring gefüllt.

Man koche das Kraut wie obiges Fastensauerkraut 292, lege den Stockfisch in gesalzenes siedendes Wasser und lasse ihn kochen bis er sich blättert, seihe das Wasser ab, gräte ihn aus in eine Schüssel, gebe das nöthige Salz und etwas Pfeffer daran, lasse in einem Reinl Butter oder Schmalz heiß werden, rühre klein geschnittene Zwiebel und Semmelbröseln darunter, lasse es gelbbraun werden und gieße es über den Stockfisch, auch noch ein wenig Erbsenbrühe daran, damit er saftig bleibt, ziehe ein Paar vorher gewässerten Häringen die Haut ab, werfe die Köpfe und Flossen weg und putze das Uebrige sauber, backe es in heißem Schmalz schön braun, schneide es in länglichte Stücke, richte eine Lage von dem gekochten Kraut in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, dann eine dünne Lage Stockfisch und

Häringfleisch, dann wieder Kraut u. s. f. bis es gar ist, mitunter auch ein wenig Stockfischsoß, damit es saftig bleibt. Obenauf kann man es nach Belieben mit Fisch- oder Krebswürsteln, oder Fischkarbonadeln oder dergl. zieren.

297. Sauerkraut mit Hecht oder andern Fischen.

Dieses wird wie oben angeführtes gekocht, nur läßt man Stockfisch und Häringe weg, nimmt dagegen Hechten oder andere Fische, und geputzt und gesottene Krebsschweifchen.

298. Gedünstetes süßes Kraut.

Man putze und schneide das Kraut länglicht, wasche es aus, lasse es durch einen Seiher ablaufen und dann Abschöpffett in einem Reinl heiß, und ein wenig Zucker darin braun werden, bringe das Kraut und etwas Fleischbrühe hinein, dünste es und rühre es öfter um, damit es sich nicht anlegt, und wenn es anfängt weich zu werden, staube man ein wenig Mehl daran und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße die nöthige Schü oder Fleischbrühe darauf, salze und pfeffere es, lasse es zugedeckt ganz fertig dünsten, und garniere es mit gebackener Leber, Bratwürsteln oder dergleichen.

299. Gedünstetes blaues Kraut auf bayersche Art.

Dieses wird genau wie voriges gekocht, nur muß mit der Fleischbrühe auch ein wenig Essig

daran gegossen werden. Uebrigens können auch gebratene Kastanien darunter kommen.

300. Glasirtes süßes Kraut.

Man dünste etliche Speck- und Schinkenschnitzen, 2 Zwiebeln, eben so viel gelbe Rüben, ein Stückchen Sellerie und Pfeffer in einem Reinl, schneide die Stengel aus den Krauthäupeln, zertheile sie, und lege sie rein gewaschen auch in das Reinl, besäe jedes Krauthäupel mit ein wenig Salz und Kümmel, und lasse es langsam zugedeckt dünsten; wenn selbe zu prasseln anfangen, gieße man etwas Schü darauf, und lasse sie wieder fortdünsten, bringe das gedünstete Kraut in ein anderes Reinl, staube etwas Mehl daran, und gieße noch etwas Schü darauf. Die zuerst gemachte Soß lasse man recht einsieden, seihe selbe durch einen Seiher über das Kraut, bestreue es mit Zucker, und lasse es noch eine halbe Stunde fortdünsten, rüttle es bisweilen, daß es sich nicht anlegt, richte das Kraut ordentlich auf eine Schüssel heraus, und gieße die gebliebene Soß darüber.

301. Latuksalat oder Endivi.

Man blättre die Salatstauden ab, schneide die groben Rippen heraus, putze das Grüne weg, und wasche den Salat rein, brühe ihn alsdann mit gesalzenem Wasser an, daß er etwas weich wird, seihe ihn ab, lasse Butter in einem Reinl heiß werden, rühre etwas Mehl darein, gieße

etwas Fleischbrühe darauf, gebe den ausgedrückten Salat hinein, lasse ihn eine halbe Stunde langsam dünsten, daß er nur ein wenig Brühe behält, gieße süßen Ram daran, lasse ihn nochmal aufkochen, und gebe ihn auf die Tafel. Man kann unter diese Salatsorten, wenn selbe vorher im Butter gedämpfet, oder in der Fleischbrühe ein wenig abgesotten worden, Kalbfleisch oder Tauben geben.

302. Linsen, mit oder ohne Rebhühner.

Man reinige die Linsen von allem Unrath, lasse sie sieden. Wenn sie eine Weile gesotten, salze man sie und lege eine in Büschelchen gebundene Petersilie, Pastinacke, eine gelbe Rube und Selleriewurzel, auch eine Zwiebel hinein, und lasse es fortsieden, bis die Linsen weich sind, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, seihe die Linsen ab, lege die Wurzeln weg, und rühre die Linsen in das Einbrenn, gieße gute Fleischbrühe darauf, damit sie eine dünne Soß bekommen. Man kann sie als Gemüs geben, oder auch noch gebratene Reb- oder andere Hühner, oder Schinken ꝛc. darauf geben.

303. Grüne Maurachen (Morcheln).

Von den Maurachen nehme man behutsam die Stengeln heraus, daß die Köpfe ganz bleiben, wasche sie recht rein, brühe sie mit siedendem Wasser ab und lasse sie in einem Seiher ab-

laufen. Lasse dann zu einem guten Teller voll Maurachen frische und gute Butter, in der Größe eines Hühnereyes in einem Reinl zerfließen, und lege die Maurachen hinein, gebe kleingeschnittenes Petersilkraut, Zwiebel und Salz darein, decke sie zu, und lasse sie eine halbe Stunde langsam dämpfen, rüttle sie öfters um, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und darin einen Löffel voll Mehl gelbbraun anlaufen, gieße gute Fleischsuppe und 2 Löffel voll sauern Ram hinein, damit die Soß schön dünne wird, rühre sie an die Maurachen, reibe Muskatnuß darein, lasse sie noch eine kleine Viertelstunde dämpfen, und richte sie nach Belieben über in Fleischbrühe, abgesottene Kalbsbrieseln, junge Hühner, Tauben oder Kapaunen und Enten an, so werden die Maurachen und die darein kommenden Stücke noch schmackhafter. Diese Speise ist eine der Beliebtesten.

304. Meerrettig oder Kren zum Rindfleisch kalt zu geben.

Man putze und schabe den Kren rein ab, reibe ihn auf dem Reibeisen in eine Assiette, rühre nach Proportion gestossenen Zucker, etwas Pfeffer, Provenceröl und Weinessig darunter, lasse ihn acht Minuten zugedeckt stehen und trage ihn mit dem Rindfleisch auf. Wenn man Schnittlauch hat, kann man ihn mit klein geschnittenem bestreuen.

305. Meerrettig in der Fleischbrühe.

Man säubere und schabe ihn rein ab, reibe ihn in eine Schüssel, und dann halb so viel Semmelbröseln darauf, bringe ihn in ein Reinl, gebe daran ein wenig gestoßenen Zucker, Safran, gute Fleischbrühe, daß er nicht zu dicht wird, lasse ihn acht Minuten auf'm Kohlfeuer kochen, frikassire ihn mit Eydottern und trage ihn sogleich auf.

306. Meerrettig in der Milch.

Man putze und schabe den Kren sauber ab, reibe ihn in eine Schüssel, und dann noch halb so viel Bröseln von altgebacken und abgeschältem Milchbrod oder Semmeln darauf, siede nach Proportion gute Milch oder Ram in einem reinglassirten Reinl auf'm Kohlfeuer, bringe dann den Kren darein, rühre ihn mit einem silbernen Löffel um und lasse ihn ein Paar Minuten langsam kochen (wenn er nicht gerinnen soll: so darf man während des Kochens den Löffel nicht in den Mund nehmen), nehme ihn vom Feuer, frikassire ihn mit ein Paar Eydottern und etwas Zucker und trage ihn sogleich auf. Nach Belieben kann man damit reingewaschene Rosinen und Weinbeeren aufkochen lassen.

307. Meerrettig auf bayer'sche Art.

Man putze und schabe ihn rein, reibe ihn in eine Schüssel und dazu halb so viel Bröseln von alten, abgeschälten weißen Brod, ein Viertel des Vorigen gestossene Mandeln, siede guten süßen

Ram in einem rein glassirten Reinl auf'm Kohlfeuer, wann es das Sieden anfängt: so rührt man den Kren nebst Brodbröseln, Mandeln und etwas Zucker darein, lasse ihn langsam 3 bis 4 Minuten sieden, rühre ihn mit einem reinen silbernen Löffel um, nehme ihn vom Feuer, mische 2 Loth Zitronaten darunter, frikassire ihn mit 2 bis 3 Eydottern, gieße ihn in eine Assiette heraus, und stelle ihn auf einen Topf mit siedheißem Wasser, lasse ihn hier 2 Minuten stehen bis er oben eine Haut hat, bestreue diese mit gestossenem Zucker, und brenne ihn mit einem glühenden Eisen (allenfalls dem Nudelscheuferl) auf, und trage ihn sogleich auf.

308. Molde (auch Molke).

Dieses Gemüs ißt man im Frühjahre gerne als Spinat, wann das andere Gemüs noch theuer ist. Es wird eben so zubereitet wie Spinat und ist auch eben so gut.

309. Pilzen- oder Schwämmerl-Gemüs.

Man putze die Pilze rein, schäle die braune Haut davon ab, schneide sie (die Pilze) in längliche Blättchen, wasche sie sauber, lasse das Wasser davon ablaufen und in einem Reinl Butter zerfließen, streue kleingewiegte Petersilie und Zwiebel darein, lasse sie gut anlaufen, rühre die Pilze und das nöthige Salz darein und lasse sie zugedeckt unter öfterm Umrühren weich dünsten, gebe nach Proportion Fleisch, für einen Fasttag

aber klare Erbsenbrühe, allenfalls auch sauern Ram und ein wenig Weinessig daran, lasse sie gut auskochen und sie sind fertig.

310. Gesottenes bayersches Pulver (gehacktes Rübenkraut).

Man salze und setze es mit ein wenig Wasser zum Feuer, lasse es ungefähr anderthalb Stunden langsam ziemlich dicht einsieden, rühre es einige Male um, damit es sich nicht anlegt. Dann lasse man in einem Reinl Abschöpf= oder anderes Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Pulver, auch Fleischbrühe darein, und lasse es nochmal gut aufkochen. Nach Belieben kann man auch übergebliebene und frische Karbonadeln, Schweinfleisch oder Schinken und Bratenbrühe mitkochen lassen.

311. Gedünstetes Rübenkraut.

Man lasse in einem Reinl Abschöpf= oder anderes Fett mit ein wenig Zucker braun werden, gebe das Kraut und ein wenig Fleischbrühe darein und lasse es eine Stunde unter öfterm Umrühren dünsten, staube ein wenig Mehl daran, rühre es um und lasse es unter öfterm Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe nach, bis es dünne genug ist, salze es, rühre es nochmal um, und lasse es gut auskochen. Auch dieses kann man wie obiges mit Karbonadeln rc. belegen. Wenn man Gans= oder Bratenfett darunter rührt, so wird es schmackhafter.

312. Bayersche Rüben.

Wenn selbe sauber geputzt und gewaschen sind, so setze man sie in siedendem Wasser zum Feuer, salze sie nur ein wenig, damit sie nicht bitter werden, lasse sie in Einem fortsieden bis sie weich sind, und die Soß schön braun (sie dürfen aber nicht aus dem Sud kommen, wenn sie recht gut werden sollen), lasse in einem Reinl Abschöpf- oder Gänsefett heiß werden, bräune ein wenig Mehl darin schön braun, für den besondern Liebhaber mit etwas Zucker, gieße die Rübensoß daran, rühre es gut unter einander, dann auch die Rüben darein, gieße noch gute Fleischbrühe daran, falls die Soß zu dicht wäre. Wenn man will kann man gebraten oder gesottenes Schweinfleisch oder Enten darauf geben.

313. Gehächelte Rüben.

Diese werden wie die bayerschen Pulver Nr. 310 und 311 gesotten oder gedünstet.

314. Weiße gedünstete Rüben.

Wenn die Rüben sauber und rein abgeschälet sind, so schneide man sie gewürfelt, oder länglicht, lasse in einem Reinl frische Butter oder Fett und ein Stück Zucker braun werden, gebe sodann die Rüben hinein; wenn sie guter Art sind, so darf man sie ehevor nicht sieden, sondern roh in den Zucker thun, lasse sie langsam zugedeckt dünsten, daß sie schön gelb werden, staube ein wenig Mehl daran, lasse sie noch ein wenig

dünsten, gieße gute Fleischbrühe darauf, und lasse sie weich kochen. Man kann auch Fleisch nach Belieben darunter geben, oder ein Stückel Hammelfleisch mit den Rüben langsam dünsten. Salzen und pfeffern darf man sie erst wann sie schon weich sind.

315. Gelbe gedünstete Rüben.

Man schneide gelbe Rüben und ein wenig Petersilkraut recht klein, lasse das letzte im Butter oder reinem Fett auf dem Kohlfeuer anlaufen, gebe die gelben Rüben darein, lasse es mitsammen dünsten. Man kann auch übersottenes Schaaffleisch geschnitten daran geben und mitdünsten lassen. Zuletzt aber staube man etwas Mehl daran und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe dazu, und lasse sie so kochen, daß nicht viel Brühe übrig bleibt, dann salze man sie, rühre sie gut untereinander, und sie sind fertig.

316. Salat als Gemüs.

Man putze und wasche ihn rein, übersiede ihn in gesalzenem Wasser ein wenig, seihe ihn in einem Durchschlag ab, lasse in einem Reinl Abschöpffett zerfließen, und 2 Löffel voll Mehl darin anziehen, bringe den Salat und das allenfalls nöthige Salz darein, und lasse ihn ein wenig dünsten, gieße die nöthige gute Fleischbrühe daran, uud lasse ihn gut auskochen. Man gibt ihn allein, oder mit gebackenen Hühnern oder Bratwürsten auf die Tafel.

317. Gefüllter Salat mit Gehäck.

Man nehme rohes kälbernes Fleisch mit frischem Fett, Petersilgrün und Zitronenschnitzchen auf ein Brett, salze es ein wenig, wiege es klein, rühre Eyerdotter darunter, nehme Kopf-Salat, wasche ihn sauber und löse ihn von einander, fange in der Mitte bei dem Herzen an zu füllen, so, daß auf jedes Blatt dünne aufgestrichen ist, und dann wieder zusammengelegt, daß er rund wird wie eine Kugel. Nach diesem binde man ihn in ein Tuch, lege ihn in Fleischbrühe, und lasse ihn eine halbe Stunde sieden, nehme ihn heraus, bestreiche die Schüssel mit Butter, lege den Salat darauf, mache 4 oder 6 Theile daraus, dann lege man ihn rund um die Schüssel und lasse ihn noch ein wenig dünsten, lasse in einem Reinl Abschöpffet zerfließen und einen Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, gieße ein wenig von der Soß daran, worin der Salat gesotten wurde, rühre nach Proportion Zitronenschnitzchen, Muskatnuß und Salz darunter, und lasse es nochmal aufsieden, frikassire die Soß mit ein paar Eydotter, gieße sie über den Salat und trage ihn auf.

318. Sauerampfer.

Wann der Sauerampfer rein gewaschen ist, so hacke man selben klein, zerlasse Butter in einem Reinl, lege den Sauerampfer darein und lasse ihn aufm Kohlenfeuer zugedeckt dünsten, schäle hartgesottene kalte Eyer, theile sie von einander,

rühre das Gelbe davon in den Sauerampfer mit ein wenig Pfeffer und Salz, lasse es mitsammen dünsten. Bevor man ihn anrichtet, gieße man gute Fleischbrühe daran, gebe geriebene Muskatnuß dazu und lasse ihn nochmal aufkochen. Wenn er angerichtet ist, garniere man ihn mit gebackenen Eyern.

319. Schampions.

Man putze die Schampions, ziehe ihnen die Haut ab, werfe die Stiele weg, schneide die Schampions länglich und wasche sie aus, lasse Butter in einem Reinl zerfließen, bringe die Schampions mit klein geschnittenen Petersilgrün darein und lasse sie ein wenig dünsten, staube ein wenig Mehl daran, und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darein und sauern Ram, lasse sie kochen, bis sie weich sind, rühre ein wenig Muskatnuß und Pfeffer darunter und richte sie an.

320. Schnittlauch in Essig und Oel.

Man schneide den Schnittlauch klein in eine Assiette, salze und pfeffere ihn, gieße nach Proportion Weinessig und Provenceröl daran, rühre es gut untereinander, etwas Zucker darunter und gibt es zu Rindfleisch auf die Tafel.

321. Schwarzwurzeln oder Scorzonere.

Man schabe und wasche sie rein, übersiede sie in gesalzenem Wasser, lasse sie dann in einem

Seiher ablaufen, mache die Soß Nr. 96. koche sie damit auf, und sie sind fertig.

322. Gefüllter Sellerie.

Man schabe den Sellerie und wasche ihn rein, siede ihn in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, lasse ihn abseihen, schneide oben ein deckelförmiges Blättchen ab, höhle ihn aus, nehme einiges von den Ausgehöhlten auf ein reines Brett, ein wenig Hühner- oder Kapaunenfleisch, geräuchertes Fleisch, Zitronenschnitzchen und Petersilien dazu, wiege es klein zusammen, salze es, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und in selber so viel Semmelbröseln, als das Gewiegte ist, gelbbraun werden, rühre das Gewiegte darunter und lasse es dünsten, gieße ein klein wenig Fleischbrühe daran, frikassire es mit Eydottern, rühre es untereinander bis es dichtlich wird, nehme den Farß vom Feuer und fülle die ausgehöhlten Sellerie damit, decke die Deckel darauf, binde sie zu, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, stelle die Sellerie auf die Köpfe hinein und lasse sie auf der Glut langsam dünsten, staube ein wenig Mehl dazwischen, und lasse sie dünsten, bis das Mehl anfängt gelbbraun zu werden, gieße gute Fleischbrühe daran, rüttle das Reinl, damit sie sich nicht anlegen, gebe Zitronenschnitzchen und ein wenig Muskatnuß daran und lasse sie noch 15 Minuten kochen, stelle sie dann auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus, daß

die Deckel oben kommen, löse die Fäden ab, frikassire die Soß mit Eydotter, gieße sie darüber und sie sind zum Auftragen fertig.

323. Sellerie mit Erdäpfeln.

Man wasche und schabe den Sellerie rein, schneide ihn nach Belieben nicht zu dick, wasche ihn nochmal, setze ihn mit siedendem Wasser zum Feuer, und salze ihn. Dann richte man eine gleiche Portion Erdäpfel eben so zu, salze sie und setze sie mit ein wenig Petersilkraut gleichfalls zum Feuer, lasse beide sieden, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen, seihe sie durch einen Seiher ab, lasse in einem Reinl Butter oder Gänseschmalz zerfließen, rühre die Erdäpfel und Sellerie behutsam darunter, damit sie nicht zerfallen, auch Salz, wenn es noch nöthig, gieße sauern Ram daran und lasse sie noch ein wenig kochen, röste Semmelbröseln mit ein wenig kleingeschnittener Zwiebel in Butter gelbbraun, richte die Erdäpfel und Sellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, brenne die Semmelbröseln darauf und trage sie auf.

324. Spargelgemüs.

Dieses wird eben so zubereitet, wie der Karfiol Nro. 265.

325. Spinat.

Man klaube und wasche den Spinat und setze ihn mit siedendem Wasser zum Feuer, lasse ihn ihn eine halbe Stunde sieden, seihe ihn ab, bringe ihn in einen Seiher und gieße frisches Wasser

darüber, drücke ihn aus, wiege ihn nebst ein klein wenig Zwiebel klein, lasse in einem Reinl Abschöpf=, Butter, Gänse= oder Schweinfett zerfließen, und Mehl gelbbraun darin anlaufen, rühre den Spinat darein und lasse ihn eine Weile dünsten, gieße gute Fleischbrühe daran, rühre Salz oder Bratenbrühe darunter, und lasse ihn ganz fertig kochen. Man giebt ihn allein, oder auch mit gebackenen Bavesen.

326. Sprossengemüs.

Man putze und wasche Sprossen, (auch Broccoli genannt) rein, setze sie in siedendem Wasser zum Feuer, salze sie ein wenig und lasse sie weich sieden, seihe das Wasser davon ab, lasse in einem Reinl Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll schönes Mehl gelbbraun werden, rühre gute Fleischbrühe und dann die gesottenen Sprossen mit etwas Muskatnuß und Zitronenschalen darunter, lasse es gut auskochen, frikassire sie vor dem Anrichten mit Eydotter, und man wird davon im Winter ein Gemüse erhalten, daß es dem Karfiol an die Seite gestellt werden kann, mit dem es viel Aehnlichkeit hat.

327. Blau= oder Winterkohl gedämpft.

Man streife den Kohl ab, und verfahre übrigens mit ihm, wie mit dem Spinat (325), er muß aber so lange sieden bis die Blätter weich sind; auch kann man gebratene Kastanien mitkochen lassen.

328. Wirsing auf bayer'sche Art.

Man siede den Wirsing in gesalzenem Wasser weich, seihe das Wasser ab, lasse Abschöpf-, Gänse- oder Schweinfett in einem Reinl zerfließen und ein wenig Mehl darin braun werden, rühre den Wirsing darein, auch ein wenig Knoblauch, und lasse es mitsammen dünsten, gieße gute Fleischbrühe daran und lasse ihn noch ein wenig dünsten, rühre noch Bratenbrühe, allenfalls auch Pfeffer darunter, lasse ihn fertig dünsten, richte ihn auf eine Schüssel, garniere ihn mit Schinken, Bratwürsteln, oder geräucherten Zungen, oder gebe den Wirsing ganz allein.

329. Gedünsteten Wirsing.

Man putze und übersiede den Wirsing ein wenig, damit er seinen Geruch verliert, lasse ihn dann abseihen, drücke ihn aus, wiege ihn ein wenig, lasse Abschöpffett oder Butter in einem Reinl zerfließen und den Wirsing zugedeckt darin auf der Glut langsam dünsten, rühre ihn aber öfters um, damit er nicht anbrennt, staube ein wenig Mehl daran und lasse ihn noch ein wenig dünsten, gieße ein wenig gute Fleischbrühe darauf, daß die Soß nicht zu viel wird, pfeffere ihn und lasse ihn ganz fertig dünsten, garniere ihn mit Bavesen, Bratwürsteln, gebackenen Hühnervierteln oder dergl.

330. Gefüllter Wirsing.

Man siede rein gewaschene ganze Wirsing-

häupter in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, lasse sie abseihen und kalt werden, höhle sie in der Mitte aus, bringe einiges von dem Ausgehöhlten auf ein Brett und dazu: Kapaun-, Hühner- oder Kalbfleisch, etwas frischen Speck, Petersilgrün, Zitronenschnitzchen, Muskatnuß, eine in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel und wiege es alles klein, lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Butter zerfließen, rühre den gewiegten Farß darunter, und lasse es ein wenig dünsten, gieße ein klein wenig Fleischbrühe daran, frikassire sie mit Eyerdotter, rühre es wohl unter einander, daß es dichtlich wird, fülle die Wirsinghäupter damit aus, binde sie über's Kreuz zu, lasse sie in guter Fleischbrühe gut aussieden, dann in einem Reinl Abschöpffett zerfließen und ein wenig Mehl nebst Zucker darin gelbbraun werden, gieße die Fleischbrühe, worin der Wirsing gesotten hat, an das Einbrenn, rühre ein wenig Muskatnuß und Zitronenschnitzchen darunter, lasse es nochmal aufsieden, frikassire es mit Eyerdotter, rühre es gut untereinander, bringe die Häupter auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, löse die Fäden ab, schneide jedes Häupel in 4 Theile, gieße die Soß darüber und trage ihn auf.

Von verschiedenen Speisen auf die Gemüser.

(Den Brandteig zu machen lehrt schon Nro. 72.)

331. Gefüllte gebackene Aepfel.

Man schäle gute Aepfel und schneide oben einen Deckel ab, höhle sie ein wenig aus, stosse einen Vierling Mandeln, drücke Zitronensaft darein, daß sie nicht öhlig werden, bringe sie in eine Schüssel und ein wenig Zucker, und 3 oder 4 Eyerdotter dazu, daß sie nicht zu weich werden, rühre es untereinander recht ab, fülle die Aepfel damit ein, mache den herausgeschnittenen Deckel wieder darauf, und dann einen mürben Teig mit ein wenig Zucker, walze solchen fingersdick, und schneide mit einem Fleckrädel lange Streifeln, streiche die Aepfel mit Eydottern, umwinde sie mit dem Teig, backe sie im Rohre heraus, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

332. Hirnbavesen.

Man wasche das Hirn aus und siede es in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, häute es ab, bringe es in ein Schüsselchen und dazu nach Proportion Salz, Muskatnuß, Pfeffer und kleingeschnittene Zitronenschnitzchen, treibe es gut ab, schneide dünne, runde Semmelschnitten, streiche von dem Fars messerrückendick darauf, decke es

mit einem Schnittchen zu, schlage Eyer ab, salze sie, tauche die Bavesen darein und backe sie schön gelbbraun im Schmalze.

333. Bavesen mit Karpfenmilchner.

Man übersiede die Karpfenmilchner in gesalzenem Wasser, wiege sie nebst 2 hartgesottenen Eyerdottern, Zitronenschnitzchen und Petersilgrün klein, bringe es in eine Schüssel, rühre Salz, Pfeffer und ein Paar Löffel voll sauern Ram darunter schneide runde Semmelschnitten, streiche auf eine jede von dem Abgemischten messerrücken dick, bedecke es mit einem andern Schnittel, wende es in abgeschlagenen Eyern um, und backe sie aus heißem Schmalze. Oder man lege es auf eine blecherne Schüssel, gebe Butter und Ram daran, stelle es auf ein Kohlfeuer, decke es zu, schiere obenauf auch Glut, und backe sie bis sie eine schöne Kruste haben.

334. Gebackene Brieseln.

Man wasche etliche Brieseln recht sauber, siede sie in gesalzenem Wasser nicht gar zu weich, schneide schöne runde Blätteln daraus, wende sie im Brandteig Nro. 72 um, und backe sie in nicht gar zu heißem Schmalz schön braun heraus. Noch besser werden sie, wenn man sie in abgeschlagene Eyer taucht, dann mit Semmelbröseln bestreut und bäckt.

335. Gebackene Eyer auf Wienerart.

Man wiege wohlgereinigte Schampions und Maurachen, grüne Petersilie und Zwiebeln, koche in süßem Ram aufgeschnittene Semmeln stark, treibe Butter gut ab, gebe die ausgekühlten Semmeln darein und treibe sie wieder recht wohl ab, schlage Eyer darein, mische das Gewiegte darunter, salze und würze es, formire Eyer daraus, besäe sie mit Semmelbröseln, und backe sie in heißem Schmalz schön lichtbraun heraus.

336. Gansleber zu backen.

Man schneide die Gansleber scheibenweis, salze sie ein wenig, und lasse sie eine Weile liegen. Schlage Eyer ab, wende jedes Stück darin um, bestreue es mit Semmelbröseln, unu backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön braun heraus.

337. Gebackenes Hirn.

Nachdem man die schwarze Haut von dem gesottenen Hirn abgezogen und es etwas gesalzen hat, so schneide man es in Stückeln, wende es in Eyern um, bestreue es ein wenig mit Mehl oder Semmelbröseln, backe es im Schmalz und belege das Gemüs damit.

338. Hühner und Tauben auf Gemüser zu backen.

Wenn das Geflügel recht reinlich geputzt und ausgewaschen ist: so zerschneide man es in be-

liebige Stückeln, salze sie, dämpfe sie 15 Minuten in zerlassener Butter, rüttle sie öfter um, lasse sie wieder erkalten. Nun schlage man Eyer wohl ab, wende die Viertel darin um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie schön lichtbraun aus heißem Schmalze. Man giebt diese auf Blumenkohl (Karfiol), Spargeln und Wirsing.

339. Kalbskopf im Brandteig zu backen.

Ist der Kalbskopf gesotten: so werden davon daumendicke Schnitzeln geschnitten, dann ein guter Brandteig (72) gemacht, kehrt jedes Stück in ihm um, bäckt es in heißem Schmalze langsam heraus, und giebt sie warm.

340. Gebackene Kälberfüße.

Man putze die Füße rein, löse die Gebeine aus und koche sie in gesalzenem Wasser weich, seihe das Wasser davon ab, und lasse sie dann auskühlen, wende sie in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie in heißem Schmalze schön heraus.

341. Gebackene Kälber- oder Schweinsohren.

Wenn diese rein geputzt sind: siede man sie in gesalzenem Wasser weich, nehme sie heraus, trockne sie wohl ab, tauche sie in abgeschlagene Eyer, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie schön bräunlicht. Wenn sie groß sind, schneide man sie in der Mitte von einander.

342. Gebackene Kalbsleber.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaschen, zu fingerdicken Stückeln geschnitten, dann etliche Stunden in Milch gelegt. Hierauf läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuche ein wenig ab, streut Pfeffer, Salz, Semmelbröseln darauf und läßt sie langsam backen. Man kann sie auf Wirsing, oder auch auf weißes Kraut gebrauchen.

343. Gebackene Karbonadeln.

Man schneide sie schön rund, die Rippen aber möglichst kurz ab, klopfe das fleischige mit einem nicht zu scharfen Messer auf beiden Seiten, daß es recht mürbe wird, bestreue sie mit Salz und ein wenig Pfeffer auf beiden Seiten, lasse sie etliche Minuten ruhen, dann dünste man sie in einem Reinl mit etwas Butter 15 Minuten lang, lege sie heraus und lasse sie auskühlen, schlage Eyer ab, wende sie darin um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön braun.

344. Kälberne und schweinerne kleine Karbonadeln.

Wenn sie gehörig zugerichtet, geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so lasse man sie eine halbe Stunde stehen, mache in einer Amuletpfanne Butter heiß, bestreue die Karbonadeln mit

Semmelbröseln, lasse sie auf beiden Seiten braun braten, drücke Zitronensaft darauf und garniere das Gemüs damit.

345. Gebackenes Kälberkrös.

Man putze und wasche das Gekrös rein, und setze es in siedendem gesalzenem Wasser nebst Petersilie und Zitronenscheiben zum Feuer, lasse es nicht gar zu weich sieden und auskühlen, löse dann die Drüsen aus, schneide thalergroße Stückeln, salze sie ein wenig und lasse sie etliche Minuten stehen, wende sie in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie im Schmalze schön.

346. Fischkarbonadeln.

Man putze zwei schöne Fische, werfe Kopf, Flossen und Schweif weg, einen davon siede man in gesalzenem Wasser und den andern löse man die Gräte roher aus und bringe sie auf ein Wiegbrett, dazu: Petersilgrün, Zitronenschnitzen, Salz, Pfeffer und ein Stückchen frische Butter, wiege es klein zusammen, bringe es in eine Schüssel, rühre Eyer und ein wenig Semmelbröseln darunter, damit ein Teig daraus wird, wie der abgetriebene nicht zu feste Knödelteig ist (die Fische müssen seyn, Drey- und das Uebrige nur ein Viertel), bestreue ein Brett mit Semmelbröseln bringe den Teig darauf, formire Karbonadeln daraus, und lasse sie auf einer Amuletpfanne auf beiden Seiten in Butter braten, drücke Zit-

ronensaft darüber, und sie sind fertig. Passen am besten auf gedünstetes Kraut.

347. Krebskarbonadeln.

Man siede die Krebsen in gesalzenem Wasser, nachdem ihnen vorher die Madstärme ausgezogen wurden, löse ihnen die Scheeren und Schweife aus, mache von den Schalen Krebsbutter nach Nr. 64, bringe das Fleisch auf ein Wiegbrett, und dazu eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, Petersilgrün, Zitronenschnitzchen, Salz und Pfeffer, wiege es klein zusammen, bringe es in eine Schüssel und Krebsbutter und Eyer darunter (es muß ein Teig daraus werden, wie der abgetriebene weiche Knödelteig ist), formire Karbonadeln daraus, wende sie in Semmelbröseln um, und lasse sie auf einer Amuletpfanne mit Krebsbutter langsam braten.

348. Krebswürsteln ohne Därme.

Diese werden wie obige Karbonadeln zubereitet, nur muß man statt Karbonadeln Würsteln formiren, sie in abgeschlagenen Eyern umwenden, mit Semmelbröseln bestreuen und im heißen Schmalze backen.

349. Gebackener Karviol (Blumenkohl.)

Man putze und häute den Karfiol sauber ab, wasche ihn aus und siede ihn in gesalzenem Wasser nicht zu weich, damit er nicht zerfällt, lasse ihn auskühlen, dann z. B. tauche man ihn in einen

dünnen Brandteig (72.) und backe ihn in nicht zu heißem Schmalze heraus.

350. Nierenschnitten.

Man hacke drei Kalbsnieren mit ein wenig Nierenfett ganz klein untereinander, mische in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln, drei Eyer, Muskatblühte, Salz und etwas Ram daran, streiche es auf Semmelschnitten, schmiere ein Reinl mit Butter aus, bestreiche die Nierenschnitten auch noch mit abgeschlagenen Eyern, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege sie jedes abgesondert in das Reinl und backe sie im Rohre. Man kann damit das Gemüs garnieren, oder solche nach Belieben als eine Nebenspeise z. B. in der Wachholderbeerensoß geben.

351. Großer gebackener Spargel.

Man reinige den Spargel und siede ihn in einem Reinl halbweich, bereite einen Teig von Mehl, Eyern, Milchram und Zucker, tunke den Spargel, so weit das Weiche geht in diesen Teig, backe ihn aus heißem gutem Schmalze nicht zu braun, und bestreue ihn sodann mit kleingestoßenem Zucker.

352. Gebackene Stritzeln von Geflüge.

Man schneide Fleisch von gebratenem Kapaun- oder Hühnerfleisch recht klein, salze und würze es nur ein wenig, rühre 2 Eyer und in Milch eingeweichte und ausgedrückte Semmel darunter, mache sodann daraus kleine lange Stritzeln, wende

sie in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie schön in heißem Schmalze.

353. Gebackene Tauben.

Wann sie gehörig geputzt sind, siede man sie in gesalzenem Wasser ganz fertig, lasse sie auskühlen, und schneide sie in Viertel, kehre sie in Brandteig (72.) wohl um, und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön heraus. Man kann sie mit grünem Petersil geziert geben; man gibt sie aber gewöhnlich ohne selbe auf die Gemüser.

354. Gebackene gefüllte Tauben.

Man putze Tauben wie gewöhnlich rein, lasse sie in einem Reinl mit Fleischsuppe weich sieden, lege sie dann heraus, schneide sie in der Mitte von einander, mache von Brieseln, Euter und eingeweichten Semmeln einen Farß, fülle die Tauben damit ein, daß sie ganz und rund werden, binde sie zu, kehre sie in abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln um und backe sie im Schmalz heraus.

355. Gebackene Widdereyer, Bocknieren, oder spanische Aepfel.

Man ziehe den Widdereyern alle Häute ab, schneide die Eyer zu runden nicht zu dicken Schnitzeln auf, wasche sie in frischem Wasser aus, salze sie ein und lasse sie eine Weile stehen, wische sie mit einem Tuche ab, kehre sie in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmel-

bröseln und backe sie ganz rösch aus dem Schmalze schön braun heraus.

356. Bologneserwürste.

Man nehme zu drei Vierling mageres Schweinefleisch, einen Vierling Ochsenfleisch, hacke es durcheinander recht klein, schneide harten Speck vom frischen Schweinfleisch in kleine Würfeln, vermische ihn unter das gehackte Fleisch mit grob gestoßener Muskatblühte, Pfeffer, Salz und Zitronenschnitzchen, fülle davon gute frische Rinderdärme so fest als es seyn kann; vor dem Zubinden klopfe man sie mit der Hand, daß keine Luft darin bleibt, binde sie gut zu, und hänge sie zwei Tage in den Rauchfang, dann nehme man sie herab, siede sie gut durch, schäle sie ab, oder gebe sie auf Kraut, Spinat, Wirsing rc.

357. Bratwürsteln von Netz.

Man hacke ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, weiche halb so viel Semmeln in Milch eine drücke sie fest aus, und lege sie zum Fleisch, gebe kleingeschnittenen frischen Speck, ein wenig Zwiebel, Zitronenschalen, Majoran und Petersilie dazu, hacke alles recht klein untereinander, rühre es mit 2 Eyern, Salz Gewürz und abgeriebener Butter ab, schneide von einem sauber gewaschenen Kalbsnetze zwei Finger lange, und eben so breite Stücke, bringe die Füll hinein, schlage sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen, und brate sie in Butter schön braun, und sie sind fertig.

358. Bratwürsteln ohne Därme.

Hiezu wird ein Pfund Schweinfleisch recht klein gehackt und ein zweifingerbreites Stück Speck klein gewürfelt geschnitten, dann wird ein wenig Wasser daran gespritzt und kleingeschnittener Majoran, Zitronenschalen, Pfeffer und Salz daran gerührt. Wenn also der Teig wohl abgetrieben ist: so staube man auf ein reines Nudelbrett etwas Mehl, bringe das Gehäcke darauf und formire fingerlange Bratwürsteln daraus, mache Butter oder Schmalz in einer Pfanne heiß und backe die Würsteln darin schön braun heraus.

359. Farßwürste.

Man wiege ein Pfuud Kalbfleisch, fünf Loth Mark, grüne Petersilie, Schalotten, 3 gesottene und 3 rohe Eyer klein zusammen, salze es, bestreue ein Nudelbrett mit Semmelbröseln, bringe den Farß darauf und mache ordentliche Würsteln aus ihn, kehre sie in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie aus dem Schmalz.

360. Fasten-Fischwürste.

Man reinige das Fleisch von nur ein wenig in gesalzenem Wasser abgesottenen Hechten, Karpfen oder dergl. von den Gräten, bringe das Fleisch nebst grüner Petersilie, Pfeffer, Majoran, in Milch geweicht und wieder ausgedrückte Semmeln (ein Drittel der Fische) ein wenig Butter auch Zitronenschalen auf ein Wiegbrett, wiege

es klein, bringe es in eine Schüssel, das nöthige Salz und ein Paar Eyer dazu, mische es gut ab, fülle es in nicht zu große Därme, binde jeden besonders gut zu, brate oder siede sie schön, und sie sind fertig.

361. Hannoveraner Hirnwürste.

Hiezu wird fettes und mageres Fleisch und Hirn von einem guten Schwein genommen, das Gehirn lege man in Wasser, reinige es von dem Blut, hacke es mit dem Fleisch recht untereinander, gebe Kümmel, Salz, kleingehackte Schalotten oder Zwiebeln, gestoßene Muskatblühte und Pfeffer darein, vermische alles wohl, lege es in eine große Schüssel, gieße etwas von der Brühe dazu, worin das Fleisch gesotten hat, stopfe die Därme damit, siede sie wie gewöhnlich, und brate sie auf dem Roste. Man kann sie auch ein Paar Tage in Rauch hängen, sieden und dann ebenfalls auf dem Rost braten.

362. Hirnwürsteln zu machen.

Man ziehe einem ganzen gesottenen Hirn das schwarze Häutel ab, treibe Butter mit 3 Eyern in einer Schüssel ab, rühre das Hirn mit ein wenig Salz darunter, mache den sogenannten Bröselteig; nehme auf ein Nudelbrett 2 Hände voll Mehl, mache in dessen Mitte ein Grübchen, rühre 2 Eyer, 3 Löffel voll sauern Ram, 2 Loth Butter und das nöthige Salz gut darunter, arbeite den Teig ab, daß er wird wie der geschnittene

Nudelteig, walze ihn dünne aus, schneide länglichte Fleckeln aus ihn, streiche das Abgetriebene darauf, wickle es zusammen, wende es in Eyern um, bestreue es mit Semmelbröseln und backe es so heraus. Man kann es auf Gemüser, oder als eine kleine Nebenspeis geben.

363. Italienische Würste.

Man hacke drei Pfund gutes Ochsenfleisch, fünf Pfund Schweinfleisch, acht Loth Salz und ein Loth gestoßenen Pfeffer; zwei Pfund Speck schneide man würflicht darunter und so vermische man alles recht wohl, und fülle gute frische Rinderdärme damit. Diese Würste müssen am heißen Ofen getrocknet und nicht in den Rauch gehangen werden.

364. Lionerwürsteln.

Man schneide von einem Frischling das Fleisch, welches am Halse nahe am Kopfe ist, wie auch den hintern Theil der Zunge klein, nehme ein wenig Schalotten mit Salbei, stoße alles in einem Mörser recht klein, mische etwas Milch darunter, pfeffere und salze es und fülle kleine Schweinsdärme ein, mache fingerlange Würsteln, binde sie auf beiden Seiten zu, lege sie auf die Amuletpfanne auf ein mit Butter bestrichenes Papier, brate sie langsam, besäe sie mit durchgesähten schwarzen Brodbröseln unter dem Braten, so sind sie fertig.

365. Augsburger Serveladewürste.

Hiezu nehme man zwei Pfund Halsfleisch von einem guten Rind, da es noch warm ist, hacke es sehr klein, bestreue es mit Salz; ist es nun zum kleinsten gehacket: so nehme es auf einen Tisch, knette es gut ab, nimm eine halbe Maß Wasser, spritze es unter dem Knetten nach und nach darunter. Wenn es auf diese Art bearbeitet worden: so lasse man es über Nacht stehen, den andern Tag schneide man ein halbes Pfund Speck klein gewürfelt, gebe ½ Loth gestossenen Pfeffer darunter, mische alles durcheinander, und fülle es in rinderne Därme fest ein. Die kleinsten hänge man in Rauch hoch, lasse sie 2 Tage hängen, dann wende man sie um, und hänge den untern Theil aufwärts, lasse sie wieder 2 Tage hängen, dann nehme man sie herab, und mache Gebrauch davon.

366. Gebackene schweinerne Würsteln.

Man siede die Würste wie gewöhnlich, mache einen nicht gar zu dichten Brandteig (72) kehre die Würsteln darin um und backe sie schön braun aus heißem Schmalz oder Butter. Man kann damit den Wirsing und das weiße Kraut belegen.

367. Westphälische Würste.

Man koche 6 Pfund Rindfleisch, und lasse 2 Pfund Rinderfette nur überwallen, hacke beides klein, weiche Semmeln in Fleischbrühe, drücke sie wieder aus, gebe Salz, Pfeffer, Nelken,

kleingeschnittenen Majoran dazu, mische alles recht wohl untereinander, fülle sie in reine Rinddärme, lasse die Würste etwas überkochen und räuchere sie dann bräunlicht, gebe sie zu Gemüsern, stecke sie in Kohl, oder mache sie in Butter warm. Sie halten sich aber nicht lange und müssen bald verbraucht werden.

368. Gute Würste von übergebliebenem Fleisch.

Man wiege das Kalb-, Kapaun, oder anderes Fleisch nebst Petersilgrün, Zitronenschnitzchen, Majoran und in Milch geweichte, dann ausgedrückte Semmeln, Salz, Pfeffer und etwas Speck oder Nierenfett klein, bringe es in eine Schüssel, schlage Eyer daran, daß ein nicht zu dünner Teig daraus wird, streue Semmelbröseln auf ein Brett, bringe das Gewiegte darauf und mache Würste nach Belieben, backe sie im Schmalze schön und langsam heraus, und richte sie auf das Gemüs. Wenn sie zu groß sind, werden sie in runde Schnitzeln geschnitten.

Von verschiedenen Braten.

369. Farß oder Gefüll zum Füllen verschiedener Braten.

Man schneide brätiges Kalbfleisch ein Pfund, ein Viertelpfund Nierenfett, ein Viertelpfund Speck

klein zusammen in ein Reinl und lasse es darin anlaufen, bringe es auf ein Brett heraus, und füge hinzu Petersilkraut, Zitronenschnitzchen, Schnittlauch, Muskatnuß, mit Milch angefeucht und dann ausgedrückte Semmel, wiege alles klein zusammen, bringe es in eine Schüssel, rühre vier Eyer, das nöthige Salz und 3 Löffel voll sauern Ram gut darunter und fülle damit Enten, Gänse, Kalbsbraten u. dergl.

370. Einen andern guten Farß.

Man treibe Butter ab, schlage eben so viel Eyer daran, rühre auch so viel Semmelbröseln und ein wenig süßen Ram, Salz, Muskatnuß, dann kleingewiegtes Petersilkraut und Zitronenschalen darunter (der Farß muß dünne werden, damit man ihn mit einem Löffel leicht einfüllen kann). Zur Abwechslung kann man die Semmelbröseln rösten, und einige andere Sachen z. B. etwas von einer kleingewiegten Leber darunter nehmen.

371. Farß von Rindfleisch.

Man schneide 1 Pfund mageres gesottenes Rindfleisch mit einem halben Pfund frischen Speck recht klein in eine Schüssel, rühre ein wenig Milch oder Fleischbrühe daran, schlage 2 bis 3 Eyer dazu, gebe 1 bis 2 Hände voll Semmelbröseln, nachdem man viel haben will, nebst ein wenig gestossenem Pfeffer und Muskatblühte, kleingeschnittene Zitronenschalen dazu, und rühre

alles nochmal recht durcheinander. Diesen Farß kann man auch zur Fülle des rollirten Rindflei=sches, oder zu kalten Pasteten gebrauchen.

372. Auerhahn zu braten.

Man rupfe den Auerhahn bis an den Kopf und wasche ihn recht rein; gebe aber acht, daß der Kopf nicht naß wird. Dann wird er ausge=nommen, und inwendig mit halb Wasser und halb Wein ausgewaschen und sodann mit Salz, gestossenen Nelken und Pfeffer ausgerieben, und auf die Brust in eine Reine gelegt. Wenn der Auer=hahn alt und zäh ist: so wird scharfer Weinessig, ist er aber jung, halb Wein und halb Essig dar=auf gegossen und zugedeckt, und so läßt man ihn 24 Stunden stehen. Dann wird er noch einmal herausgewaschen, Herz, Leber und Magen mit einem halben Vierling frischen Speck klein ge=wieget, und mit einer Hand voll Semmelbröseln, etlichen Eyern, Salz und Muskatnuß angerühret, der Auerhahn damit ausgefüllt, zugenäht, ge=spickt oder mit Speck eingebunden, der Kopf in Papier gewickelt, so an den Spieß gesteckt und während dem Braten mit Butter, Zitronensaft und Weinessig begossen und ganz langsam ge=braten. Wenn er nun angerichtet wird, so be=gieße man ihn mit heißer Butter, worein Zitro=nensaft gedrückt ist; bestreue ihn mit länglicht geschnittenen Zitronenschalen, und trage ihn auf.

373. Enten zu braten.

Diese werden genau wie nachfolgende Gänse gebraten; sie werden aber viel früher fertig.

374. Eine in der Reine gebratene Gans.

Wenn die Gans reinlich geputzt und ausgenommen ist, salze man sie ein, reibe sie inwendig ein wenig mit Pfeffer aus und lasse sie 2 bis 3 Stunden also ruhen. Hernach gieße man ein wenig Wasser in die Reine, richte die Gans darein, stelle sie in das Rohr und lasse sie langsam braun werden. Wende sie 3 bis 4 Male um, begieße sie mit der eigenen Soß, seihe das Fett ab, so oft sich viel gesammelt hat und gieße 2 bis 3 Mal ein wenig Wasser nach, lasse sie fertig braten, wozu ohngefähr 2 Stunden erforderlich sind. Dann lege man sie heraus auf eine Terrine, passire die Soß darüber, ziere sie allenfalls mit Petersilgrün und trage sie sogleich auf.

375. Eine am Spieß gebratene junge Gans.

Diese wird wie obige zubereitet. Dann stecke man sie an den Spieß und brate sie langsam, setze eine Tropfpfanne unter, zum Auffangen der Soß, betropfe sie öfters mit dieser. Eine solche kann in ungefähr 3 Viertelstunden fertig seyn. Dann richte man sie auf eine Terrine, passire die Soß durch einen Seiher darüber und ziere sie mit Petersilgrün.

376. Eine gefüllte gebratene Gans.

Wenn diese ausgenommen und rein geputzt ist, so salze man sie ein und lasse sie 2 bis 3 Stunden ruhen. Indessen wiege man die Leber, Petersilgrün, Zitronenschnitzchen, ein wenig Zwiebel, Majoran, und Thimian, 2 in Milch geweicht und dann ausgedrückte Semmeln, auch 4 Loth frischen Speck klein, brate 12 Kastanien im Rohre mache aber vorher in jede einen Einschnitt durch die Schaale, damit sie nicht zerplatzen, schäle sie dann ab und zerschneide jede in 3 bis 4 Theile, bringe sie sammt dem Gewiegten in eine Schüssel und dazu 6 Eyer, das nöthige Salz und ein wenig Muskatnuß, rühre es gut untereinander ab, fülle diesen Farß in die hohle Gans, nähe sie zu, gieße in die Bratreine ein wenig Wasser, lege die Gans darein und lasse sie im Rohre langsam schön braten, gieße das Fett ab, so oft sich viel gesammelt hat, wende die Gans 3 bis 4 Male um, begieße sie mit der eigenen Soß, brate sie sofort bis sie schön braun und ausgebraten ist, wozu ungefähr 2 bis 3 Stunden erforderlich sind; richte sie dann auf eine Terrine, ziehe den Faden aus, seihe die Soß darüber, ziere sie mit Petersilgrün und trage sie sogleich auf.

377. Eine Gans auf Wildpretart.

Hiezu wählt man gewöhnlich eine alte Gans, und giebt ihr am Ende gegen 18 bis 20 Stunden lang nur noch Wasser. Bringe dann in einen

Hafen gegen 2 Maaß Essig und Wasser nebst Zwiebel und Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, Salz, Thimian, Pfefferkörner, Kapern, Nelken, Petersilwurzeln und etlichen Wachholderbeeren, lasse es mitsammen einen Sud aufthun, seihe ein Quartel davon durch einen Seiher in einen Topf, lasse es siedend heiß werden, gieße es also der Gans durch einen langen Trichter in den Hals, wodurch sie auf der Stelle getödtet wird, aber sehr leiden müßte, wenn die Beitze nicht heiß genug wäre; binde sie beim Kopfe zu; hänge sie an der nämlichen Schnur auf, lasse sie eine Stunde hängen, rupfe sie recht rein, weil sie nicht gebrühet werden darf, schneide ihr die Füsse, die Flügel und den Kragen ab, binde diesen aber vorher zu unterst zu, damit die Beitze nicht herausläuft, schneide sie auf, nehme das Eingeweid heraus, reibe sie mit Salz und ein wenig Pfeffer aus; richte sie in eine tiefe Schüssel oder Reine, gieße die Beitze aus dem Hafen darüber (falls sie nicht darüber zusammengieng, so müßte noch Essig oder Wasser, je nachdem man sie sauer oder süß haben wollte, nachgegossen werden), lasse sie 6 bis 8 Tage liegen, nur alle Tage einmal muß sie umgewendet werden. Wurde sie in der Reine gebeitzt, so gieße man von der Beitze so viel weg, daß die Reine nur noch halb voll ist, brate sie im Rohre langsam gegen 3 Stunden, wende sie indessen 3 bis 4 Male um, damit sie auf beiden Seiten schön brann wird, richte sie auf

eine Terrine, schöpfe das Fett ab, welches man zu Gemüsern noch sehr gut benützen kann, und seihe die Soß durch einen Seiher darüber. Zur Abwechslung kann man auch eine andere Soß, z. B. die Kapernsoß 113, die Ramsoß 123 oder Wachholderbeerensoß 126 darüber gießen.

378. Gespickter Hammels-Schlegel.

Man schlage ihn stark mit einem Holz, haue den Knochen ab, ziehe die Haut und das Fett weg, wasche ihn rein und reibe ihn mit Pfeffer und Salz ein, spicke ihn auf Wildpretart und lege ihn 3—4 Tage in die Beitze Nr. 91. worin er täglich umgewendet werden muß, lege ihn dann aus der Beitze in die Bratreine, bedecke den Boden mit der Beitze und Speckschnitzchen, lasse ihn langsam braten, betropfe ihn inzwischen öfter mit Butter und wende ihn um. Wenn die Soß zu sehr eingebraten ist: so gieße man wieder Beitze nach, damit der Boden immer davon bedeckt bleibt, bis er überall schön braun und gut ausgebraten ist. Man lasse sodann in einem Reinl Butter zerfließen, und einen Löffel voll Mehl mit ein wenig Zucker darin gelbbraun werden, gieße ein wenig gute Fleischbrühe daran und rühre sie gut ab, lege eine Zitronenscheibe darein, gebe einige Löffel voll guten sauern Ram und einen starken Löffel voll Kapern und die Soß von dem Braten darein, letztere muß durchgesiehen

werden, rühre alles untereinander und lasse es gut aufsieden, richte den Schlegel auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, gieße die Soß über ihn und trage ihn sogleich auf.

379. Den Hammelsrücken als Hauptbraten.

Man nehme den hintern Theil vom Rücken, das Schweifstück genannt, löse die Haut davon ab, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein; schneide Schinken und Speckschnitzen, bestreue den Rücken mit Schalotten, bedecke ihn ganz mit den Schnitzen, umbinde ihn mit einem Kalbsnetz und Bindfaden, stecke ihn an den Spieß und mache ihn mit Papier ein, brate ihn langsam. Ist er beinahe gebraten: so nehme man das Papier herab, bestreue ihn mit Semmelbröseln, betropfe ihn mit Butter und Zitronensaft, lasse ihn ausbraten, löse den Faden ab, richte ihn auf eine Terrine, garniere den Rand mit Zitronenscheiben, und gib die Soß Nr. 110. oder 111. besonders in einer Sossiere.

380. Brauner Hammelschlegel.

Der Hammelschlegel wird wie gewöhnlich gebraten, dann lege man ihn in ein Reinl, gieße Weinessig und Fleischbrühe daran, rühre Zitronenschnitzen, Kapern und kleingeschnittene Zwiebeln darunter, dann auch zwei Lorbeerblätter, Pfeffer und Muskatnuß, lege den Schlegel darauf, lasse alles wohl durchkochen, und wenn es fertig:

so richte man ihn an, die Soß über ihn ab, belege ihn mit Zitronenschnitzen und gebe ihn auf den Tisch.

381. Farßirter Hammelschlegel.

Man spalte einen Hammelschlegel von der hintern Seite, löse ihm die Beine heraus, klopfe ihn gut durch, wasche ihn rein, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, und mache folgenden Farß: Man wiege Speck, eine in Milch eingeweichte und dann ausgedrückte Semmel, Zitronenschalen, Basilikum, ein wenig gestoßene Nelken und Pfeffer klein, rühre Eyer und das nöthige Salz daran, fülle den Schlegel damit und binde ihn zu. Dann belege man eine Reine mit Speck, Schinkenschnitzen, Zitronenscheiben, Zwiebel, Lorbeerblätter und Nelken, lege den Schlegel darauf, lasse ihn langsam dünsten, wende ihn öfters um bis er ein wenig braun wird, gieße gute Fleischbrühe und nach Verhältniß Wein daran, lasse ihn kochen bis er weich ist, lege ihn auf eine Schüssel und mache folgende kurze Soß: Man mache ein schönes Einbrenn, lege ein wenig Zucker darein, gieße die Soß von dem Schlegel dazu, rühre es gut durcheinander, gieße diese Soß zurück in die Reine, lasse sie mit dem Schlegel nochmal aufkochen, richte ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, löse die Fäden ab, schöpfe das Fett von der Soß und passire diese durch ein Haarsieb über ihn, bestreue ihn mit

länglicht geschnittenen Zitronenschalen und trage ihn sogleich auf.

382. Hammelschlegel auf Wildpretart zu braten.

Wann der Schlegel recht durchgeschlagen und gewaschen ist: so häute man ihn ab, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein und bestreiche ihn ganz mit Kalb- oder Lamms-Blut oder vom Geflügel, lasse ihn auf dem Rost abtrocknen, daß sich das Fleisch davon färbet. Dann lege man den Schlegel 6—8 Tage in die Beitze Nr. 90., spicke ihn, wie einen Wildpraten, brate ihn am Spieß oder im Ofen. Wenn der Braten ein wenig abgetrocknet ist: so begieße man ihn mit Essig und Wasser, welches in der Bratpfanne mit Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblättern und Zitronenschalen vorher aufkochen muß. Eine halbe Stunde vor man ihn anrichtet, fängt man an, ihn mit Semmelbröseln zu bestreuen und mit Butter zu betropfen und läßt ihn vollends ausbraten. Man kann eine Soß nach Belieben und auch Salat dazu geben. Bei jedem sauern Braten ist zu bemerken, daß selber, wenn er angerichtet wird, mit recht klein geschnittenen Zitronenschalen bestreuet, allenfalls auch mit Zitronenscheiben belegt werden muß.

383. Junge Hühner ordinär zu braten.

Wenn sie sauber geputzt sind, löst man ihnen das Brustbein aus, salzet und pfeffert sie, biegt die Füße ein, steckt Magen und Leber zwischen

jeden Flügel, und bratet sie bei raschem Feuer am Spieße, betropft sie während des Umdrehens mit Butter, und wenn es beliebt, kann man sie auch zuletzt mit Semmelbröseln bestreuen, damit noch ein wenig überbraten und gleich zur Tafel geben.

384. Hühner wie Rebhühner zu braten.

Die Hühner werden sauber geputzt, und ordentlich mit Speck gespickt, hernach reibe man sie in- und auswendig mit Salz und Pfeffer aus, siede Zitronenschalen, Nelken, Muskatblühte und etwas Basilikum in Wein, lege die Hühner über Nacht darein, brate sie ordentlich am Spieß, und begieße sie inzwischen etliche Male mit der Soß, worin sie gelegen, am Ende aber mit Butter, richte sie auf eine Terrine, gieße die Soß aus der Bratpfanne darüber und bestreue sie mit Zitronenschnitzchen.

385. Gefüllte und gebratene junge Hühner.

Man putze und wasche die Hühner. Wenn sie ausgenommen sind, untergreift man sie beim Kropfe, wie eine Taube, und macht folgenden Farß: treibe nach Porportion Butter ab, rühre Eyer nach und nach gut darunter, und endlich geriebene Semmelbröseln, süßen Ram, Salz, Muskatnuß, gewiegtes Petersilgrün und Zitronenschalen darein, fülle den Farß in den Kropf, stecke sie an den Spieß, aber nicht durch den Kropf, und brate sie schön braun.

386. Junge Hühner mit Austernragout.

Wenn die Hühner geputzt und ausgenommen sind, löse man die Haut vom Brustfleisch ab, nehme sich aber in Acht, daß man selbe nicht zerreißt, löse das Brustfleisch sammt den Brustknochen heraus, und das Fleisch von den Knochen ab auf ein Wiegbrett, gebe ein wenig Speck, Schinken, Petersilgrün, gehackte Zwiebeln, Schampions, Pfeffer, Basilikum, Salz, drei Eyerdotter, in Ram geweicht und dann ausgedrückte Semmelrinden dazu, wiege alles klein zusammen, fülle die Hühner damit, hefte die beiden Ende der Haut zusammen, steche mit einem spitzigen Hölzl durch die beiden Keule, stecke die Köpfe zwischen die Flügel, belege eine Reine mit Speckschnitzen, richte die Hühner darauf, betropfe sie mit Butter und brate sie in nicht zu heißem Rohre schön gelbbraun, während dem sie öfter mit Butter betropft werden müssen, richte sie dann auf eine Terrine, und gieße das Ragout von Austern (220.) darüber.

387. Junge gespickte und gebratene Hühner.

Wenn sie rein geputzt und ausgenommen sind: so bestreue man sie mit Salz und spicke sie mit kleingeschnittenem Speck, brate sie am Spieß, und begieße sie öfter mit zerlassener Butter.

388. Einen Indian zu füllen und zu braten.

Man steche den Indian wie Hühner ab, rupfe

und putze ihn rein, lege ihn ein paar Stunden in frisches Wasser, reibe ihn von aussen mit Salz und von innen mit Salz und Pfeffer aus, und fülle den Kropf mit folgender Fülle: Man wiege die Leber mit etwas Speck und zwei Schalotten oder Zwiebeln, recht klein, rühre es mit zwei Löffel voll Milch und zwei Eyern an, gebe eine Hand voll Semmelbröseln, ein wenig zerlassene Butter, Salz und Muskatnuß dazu, rühre es durcheinander, fülle den Kropf damit aus, und nähe ihn zu, spicke ihn ordentlich mit Speck, binde ihn in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier, wenn er schon am Spieß steckt, damit er vom Anfang an nicht gleich zu braun wird. Eine Stunde vor dem Anrichten nimmt man dieses weg, betropft den Indian mit zerlassener Butter, und so läßt man ihn ausbraten. Ein großer wälscher Hahn (Indian) braucht vier Stunden, eine Henne drei, und ein junges kann in anderthalb Stunden, auch früher fertig seyn.

389. Gefüllte Kalbsbrust, Lämmerbrüstel oder Tauben zu braten.

Wenn die Brust mit 10 Rippen und dem Rückgrate, bei denjenigen Rippen, wo der Nierenbraten weggeschnitten, ordentlich ausgehauen ist: so fängt man an, ihn zwischen Haut und Beinen in der ganzen Brust herum zu untergreifen; man muß aber Acht haben, daß die Haut kein Loch bekömmt. Nun reibt man Semmelrinde, röstet diese in Butter oder Fett, schlägt

Eyer daran, gibt ein wenig Ram oder gute Milch, etwas kleingeschnittenen Schnittlauch oder Petersilienkraut darunter, salzet es, füllet die Brust damit, vernähet oder verspießet sie gut, bratet sie am Spieße oder im Rohre, und bestreicht sie öfter mit Butter. Auf diese Art werden auch Lämmerbrüsteln oder Tauben gefüllt und gebraten. Man kann auch zur Fülle Butter abtreiben, und Leber von Tauben, klein geschnitten, darunter nehmen; auch Pfeffer oder Nelkengewürze nach Belieben dazu thun.

390. Ein gefüllter Kalbsschlegel, gebraten.

Man salze einen kälbernen Schlegel ein, schneide ihn auf der innern Seite auf, und löse die Beiner und einiges Fleisch heraus, damit es eine Höhle gibt und mache dann folgende Fülle: Nehme das ausgelöste Fleisch auf ein Brett, dazu: 2 Brieseln und 2 Eiterln, Zitronenschalen, Salz, Petersilgrün allenfalls auch Thimian, wiege es klein, lasse in einem Reinl 4 Loth kleingeschnittenen Speck anlaufen, bringe das Gewiegte darein, und lasse es unter beständigem Umrühren dünsten, bis das Fleisch weiß ist, treibe 2 Loth Butter in einer Schüssel gut ab, rühre 3 Eyer nach und nach, und endlich eine Handvoll Semmelbröseln und dann das Gedünstete aus dem Reinl darunter, rühre alles wohl untereinander, fülle den Schlegel damit, vernähe oder verbinde und brate ihn, betropfe ihn wohl mit

Butter und Zitronensaft; wann er gebraten ist, lege man ihn in eine Schüssel, gieße die Soß aus der Bratreine darüber und bestreue ihn mit länglicht geschnittenen Zitronenschalen.

391. Kalbsbrust mit Schinken gefüllt.

Man wasche die Brust, untergreife sie, löse die Gebeine heraus, salze sie ein und mache folgende Fülle: wiege ein halbes Pfund weich gesottenen Schinken, nach Proportion in Milch geweichte und dann ausgedrückte Semmel, ein wenig Schalotten, Petersilgrün und Zitronenschnitzchen klein, schlage 2 ganze Eyer daran, und mische es wohl durcheinander, fülle die Brust mit der gemachten Fülle, und hefte sie zusammen, belege eine Reine mit Speck und Zwiebeln, einer Rube, einem Stück Sellerie, einer Petersilwurzel und etwas Zitronenschale, gieße ein wenig Wasser oder Wein daran, lege die Kalbsbrust hinein und lasse sie im Rohre langsam braten, betropfe sie mit Butter und Zitronensaft, bis sie ausgebraten und schön braun ist, richte sie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, passire die Soß darüber und belege sie mit dünnen Zitronenscheiben. Wenn die Soß zu sehr eingebraten ist, muß immer Wein oder Wasser nachgegossen werden.

392. Kalbfleisch auf französische Art.

Man schneide aus einem Kalbsschlegel runde Schnitzen, klopfe sie recht mürbe, lasse Butter in

einem Reinl heiß werden, bestreue die Schnitzen, nachdem sie zuvor gesalzen, mit Mehl, und lege sie in das Reinl, schüttle sie öfter um, schneide Zwiebel in Scheiben und lasse sie sammt dem Kalbfleisch braun braten, gieße darauf so viel Fleischbrühe als man Soß nöthig hat, gebe etwas Salz, Pfeffer, Gewürznelken, ein wenig Muskatnuß, ein Paar Lorbeerblätter und ein wenig Essig dazu, lasse es so lange braten, bis es mürbe ist, richte es dann heraus auf die Schüssel und passire die Soß darüber. Man kann auch Kapern und nach Belieben Sardellen darunter nehmen und vor dem Anrichten, wenn man das Sauere liebt, die Soß mit Zitronensaft säuern.

393. Kälberrücken statt Rehziemer.

Man schneide die Nieren heraus, haue das Innere vom Bein ein wenig ab, und schneide das dünne Fleisch davon weg, wasche und spicke ihn wie einen Rehziemer, lege ihn 2 Tage in die Beitze Nro. 91, brate ihn dann am Spieße wie Wildpret, mache eine Zitronat- oder Ramsoß, oder eine von Sardellen darüber und gebe ihn so zur Tafel.

394. Einen Kalbsschlegel auf Hanöverisch.

Hiezu wird ein schöner kälberner Schlegel wie zu einem Braten bereitet. Man reibe ihn mit Salz ein, spicke ihn mit kleinfingerdickem Speck und Schinken, nehme sodann in eine Reine Speck

und Schinkenschnitzen, Lorbeerblätter, Basilikum, Zitronenschalen, Pfeffer, Muskatblühte, Thimian, Nelken, Zwiebeln, ein wenig Wein, richte den Schlegel darauf, setze ihn auf eine Glut, bedecke ihn wohl und lasse ihn langsam dünsten. Wenn er eine Weile gedünstet hat, so begieße man ihn öfter mit seinem eignen Saft, damit er eine schöne Farbe bekommt, denn er muß so werden, als wenn er am Spieß gebraten wäre. Wenn er fertig ist, lege man ihn heraus in eine Schüssel, decke ihn zu, damit er warm bleibt, gieße ein wenig gute Fleischbrühe und sauern Ram in die Reine, lasse es einen Sud aufthun, richte den Schlegel auf eine Terrine, schöpfe das Fett von der Soß ab und passire diese über den Schlegel. Wenn man will kann man auch Austern dazu nehmen.

395. Gedämpfter Kalbs- oder Hammelschlegel.

Man wasche den Schlegel sauber, ziehe ihm die Haut ab, reibe ihn mit Salz ein, bespicke ihn mit Speckschnitzen, welche zuvor in Salz, gestossenen Nelken und Pfeffer müssen umgewendet werden; schneide ein Pfund mageres Rindfleisch in dünne Scheiben, klopfe sie mit dem Messerrücken auf beiden Seiten recht stark, salze sie ein wenig, lasse in einem tiefen Reinl Butter heiß werden, lege das geklopfte Rindfleisch nebst 2 großen auch in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und 2 Lorbeer-

blätter darein, lasse es miteinander so lange dämpfen, bis es braun ist, gebe noch Butter daran und wenn diese zergangen, lege man den gespickten Schlegel darein, Sellerie, Petersilwurzeln und gelbe Rüben, alles gut geputzt und gewaschen dazu, decke das Reinl gut zu, und laß ihn so eine halbe Stunde dämpfen. Dann gieße man Wasser und Wein daran, oder besser, nicht viel gesalzene Fleischbrühe, bähe etliche Semmelschnitten, gebe Zitronenschalen, eine ganze in Stücke zerschnittene Zitrone ohne Schalen, etwas Modegewürz in das Reinl und lasse es so lange fortdämpfen bis es weich ist; der Schlegel muß aber etliche Male umgewendet werden. Alsdann richte man ihn auf eine Schüssel und treibe durch einen Seiher die Soß über ihn, bestreue ihn mit kleingeschnittenen Zitronenschalen und trage ihn auf.

396. Gespickter kälberner Schlegel auf bayer'sche Art.

Man wasche einen kälbernen Schlegel aus, ziehe ihm die Haut ab, salze ihn ein, spicke ihn mit einer Reihe Schinken, die andere Reihe mit Speck; sodann nehme man einen Theil Wein, den andern Essig, den dritten Fleischbrühe, in eine Reine und dazu: Speckschnitzen, Schinken, Nierenfett, Zwiebeln, Knoblauch, 1 gelbe Rube, Sellerie, Petersil, Lorbeerblätter und Salz; mit diesem lasse man den Schlegel verdeckter dünsten, bis er weich ist, nehme ihn dann aus der Reine

auf eine Schüssel, lasse ihn abtrocknen, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, lasse ihn auf dem Roste oder im Bratrohr abbrännen, daß er eine schöne Farbe bekömmt, lege ihn auf die zum Auftragen bestimmte Terrine, schöpfe das überflüßige Fett ab, passire die Soß über ihn und bestreue ihn mit länglicht geschnittenen Zitronenschalen.

397. Kälberner Schlegel, gespickt mit geräucherten Zungen und Sardellen.

Man nehme einen mittleren Kalbsschlegel, wasche und salze ihn ein, ziehe das noch darauf befindliche Häutchen ab; schneide von gesottener, geselchter, abgeschälter Zunge, halbfingerlange, kleine, dünne Schnitzeln, und spicke den Schlegel damit, überlege eine Reine mit Speckschnitzchen und Zitronenscheiben, lege den Schlegel darein, gebe Wein, ein Loth ausgegrätet und kleingewiegte Sardellen und ein wenig Fleischbrühe daran, bedecke ihn recht gut, und lasse ihn 2 Stunden dünsten, lege oben auf den Deckel Glut und wende den Schlegel zuweilen um, damit er sich nicht anlegt. Wenn man glaubt, daß er fertig ist — gieße man guten Milchram darüber, und laß ihn noch ein wenig dünsten, sodann richte man ihn an und gieße die Soß durch einen Seiher über ihn ab und bestreue ihn mit Zitronenschnitzchen.

398. Kälberner Schlegel in der Kapernsoß.

Man wasche den Kalbsschlegel sauber aus,

ziehe das darauf befindliche Häutchen ab, reibe ihn mit Salz ein, spicke ihn mit kleinfingerdicken und eben so langen Speckschnitzchen, lege ihn 2 bis 3 Tage in die Beitze Nro. 91., nehme ihn dann heraus, trockne ihn mit einem reinen Handtuch ab, stecke ihn an den Bratspieß, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, umwinde ihn mit einem mit Butter getränkten Bogen Schreibpapier, brate ihn eine Stunde lang langsam schön, löse das Papier ab, setze eine Tropfpfanne unter, lege ein Stückchen Butter darein, betropfe den Schlegel öfter damit und bestreue ihn mit Semmelbröseln. Wenn er fertig ist, legt man ihn auf eine Terrine und gibt die beliebige Soß, oder eingemachtes Obst als Salat dazu.

399. Spießvögel vom Kalbfleisch.

Man schneide aus kälbernem Fleische handgroße, sehr dünne Schnitzeln, wasche sie rein und reibe sie mit Salz und Pfeffer ein, klopfe sie recht durch, röste Semmelbröseln in Butter schön gelbbraun, bringe sie in eine Schüssel, und dazu 2 bis 3 Eyer, daß ein nicht zu dünner Farß daraus wird, rühre Salz und Muskatnuß darunter, streiche es nicht zu dick auf die Schnitzeln, rolle sie zusammen, umwickle sie mit Bindfaden, brate sie am Spieß, betropfe sie mit Butter und Zitronensaft, bestreue sie mit Semmelbröseln, lasse sie ausbraten, nehme sie vom Spieß, löse die Bindfäden ab, und trage sie auf.

400. Einen ganzen Kalbskopf grillirt mit Glaß.

Man nehme einen Kalbskopf mit der Haut, löse davon das ganze Kinnbein aus, so auch die Augen und koche selben. Wenn der Kopf weich ist: nehme man ihn aus dem Sud, putze die Haut von der Zunge ab, betropfe den Kopf mit Butter und bestreue ihn mit Semmelbröseln, brate ihn auf einer blechenen Schüssel in einem heißen Backofen, oder in einem Rohre. Sobald er bräunlicht gebraten ist, übergieße man ihn mit guter Glaß Nro. 94. und er ist fertig.

401. Einen ordinär gebratenen Kapaun.

Man steche den Kapaun ab, putze ihn trocken oder mit heißem Wasser abgebrühet, nehme ihn aus, wasche ihn rein, reibe ihn mit Salz und inwendig mit Pfeffer ein, lasse ihn eine Stunde ruhen, biege die Flügel um, stecke Leber und Magen dazwischen, haue die Krallen ab, befestige den Kapaun an Spieß, brate ihn langsam und betropfe ihn während desselben öfter mit Butter, richte ihn dann auf eine Terrine, belege ihn mit dünnen Zitronenscheiben und trage ihn auf, nebst Salat oder gedünstetem Obste.

402. Gefüllt und gebratener Kapaun.

Man salze einen schön geputzten Kapaunen ein, spicke ihn ganz mit Speck, nehme auf ein Wiegbrett eine in Milch geweicht und dann ausge-

drückte Semmel, die Leber, Zitronenschnitzen, ½ Loth Sardellen, etwas Petersilgrün, wiege es klein, treibe Butter in einer Schüssel recht flaumig ab, schlage ein Paar Eyer daran, zerrühre jedes einzeln gut, rühre obigen Farß darunter und das nöthige Salz, etwas Muskatnuß, und fülle den Kapaunen von unten, statt dem Eingeweide ganz aus, nähe ihn zu, brate ihn langsam am Spieß, betropfe ihn öfter mit Butter, und wenn er ausgebraten ist, richte man ihn auf eine Terrine, stecke ihm in den Schnabel eine Pomeranzenscheibe, belege den Rand der Schüssel mit dergleichen, und so ist er zum Auftragen fertig.

403. Kapaun auf Haasenart zu braten.

Man wasche einen Kapaun und nehme ihn sauber aus, schneide die Haut auf dem Rücken auf, ziehe sie behutsam über den Kapaun, besonders über die Biegeln herunter, schneide ihn auf beiden Seiten, nach der Brust hinauf, auf, löse die Flügel von unten schön glatt heraus, doch so, daß von der Brust nichts wegkömmt, die zwei vordern Schloßbeinchen dürfen nicht herauskommen, denn man muß das Bruststück in die Länge ziehen, daß es einen Haasen ähnlich sieht. Den Kragen hacke man weg und tressire die hintern Füße wie einen Haasen, mache eine Beitze von rothen Wein, Zitronenschalen, Nelken, Muskatblühte und Ingber, begieße ihn zwei bis

dreimal recht heiß damit und laß ihn beitzen, daß er mürbe wird; dann nehme man ihn heraus, spicke ihn nach Haasenart, ziehe die Haut wieder über ihn hin, brate und begieße ihn öfters mit der Beitze, worin er gelegen, aber sie muß siedend heiß seyn. Wann nun der Braten schön braun ist, so richte man ihn auf eine Schüssel, belege ihn mit etlichen Zitronenschnitzen und gieße die Soß darüber.

404. Gebratener Kapaun mit einer Austernsoß.

Man brate den Kapaun schön langsam, begieße ihn wohl, daß er recht saftig wird, löse Austern aus und hebe den Saft davon auf, schneide recht weich gesottene Kälberfüße, wie Austern, lasse sie in Butter dünsten, dann kleingeriebene Semmelbröseln, Milchram, Zitronenschalen, den Saft von den Austern und die geschnittenen Kälberfüße wohl untereinander aufsieden, würze es gut, lege den Kapaun auf eine Schüssel, und richte die Austern sammt Genanntem darüber an, stelle die Schüssel noch ein wenig auf eine Kohlpfanne, lasse es einen Sud aufthun und so gebe man ihn auf den Tisch.

405. Gefüllt- und gebratenes Lammsviertel.

Man wachse und salze das Viertel ein, untergreife es behutsam, damit es kein Loch giebt, treibe in einer Schüssel Butter recht flaumig ab,

schlage 2 Eyer nach und nach daran, indem man jedes gut verrührt, rühre Semmelbröseln, Muskatnuß, Salz und kleingeschnittene Petersilgrün und Zitronenschnitzchen darunter, dann so viel süßen Ram als nöthig ist um die Fülle so weich zu machen, daß man sie mit dem Löffel füllen kann, spieße die Oeffnung mit einem Hölzchen zu, lasse es, während es öfter mit Butter betropft wird, schön braten, richte es auf die zum Auftragen bestimmte Terrine, und bestreue es mit Petersilkraut.

406. Lämmer oder junge Ziegen auf verschiedene Art zubereitet.

Wenn das Kitzel oder Lamm noch jung ist: hacke man die Bruststücke der beiden Schultern herab, und formire sie wie einen Haasen, drücke die hintern Biegel von einander, häute ihn ab, spicke den Rücken mit Speck, brate ihn am Spieße, wie einen Haasen, und betropfe ihn mit Butter oder sauren Ram. Man kann ihn trocken oder in einer Ramsoß nach Belieben zur Tafel geben.

407. Milchram-Braten.

Man legt ein schönes weißes lämmernes Brüstel oder Schlegel in warme Milch, läßt es zwei oder drei Stunden weichen, hernach nimmt man's heraus und salzt es ein, steckt es an den Spieß, bratet es schön rösch, betropft es immer mit Butter und sauren Ram bis es ausgebraten ist.

Wenn es zum Anrichten kommt: so ziere man es mit Petersilgrün und gebe es auf den Tisch.

408. Ein Lendbraten von Ochsenfleisch.

Man ziehe ihn von der Aussenseite die Haut ab, wasche ihn rein, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, spicke ihn auf beiden Seiten mit Speck, lege ihn zwei Tage in Essig mit Zwiebeln und Lorbeerblättern, brate ihn dann in einer Reine und betropfe ihn mit seiner Soß und saurem Ram, bis er beinahe fertig ist, nehme ihn heraus auf einen Teller, bestreiche ihn um und um mit abgeklopften Eyern, bestreue ihn mit Semmelbröseln, lege ihn in eine mit Butter bestrichene Reine, betropfe ihn mit geflossener Butter, bräune ihn schön ab, und betropfe ihn öfter mit Butter. Wann er fertig ist, legt man ihn in eine Terrine, gießt die Soß durch einen Seiher über ihn, und gibt ihn mit gedünstetem Obst oder in der Soß 122 oder 124 auf die Tafel.

409. Farßirter Lendbraten.

Man nimmt einen Lendbraten, klopft ihn auf der Seite und schneidet aus der Mitte ein wenig Fleisch heraus, legt ihn in eine Reine, gibt Zwiebeln, Schalotten, Zitronenschalen und Petersil dazu, läßt es dünsten; ist der Braten halb fertig, so nimmt man ihn heraus, legt das herausgeschnittene Fleisch auf ein Brett, Nierenfett, Speck, Zitronenschalen, Schalotten und Schnittling dazu, salzt und würzt es, weicht Semmeln in die Milch,

drückt sie aus, schlägt 2 Eyer daran, rührt alles untereinander, füllt den Lendbraten damit ein, näht ihn zu, läßt ihn am Spieß braten, während er öfters bald mit Butter, bald mit der Soß betropft wird, streuet Semmelbröseln auf ihn, läßt ihn schön braun werden, richtet ihn auf eine Schüssel, und gießt die Soß durch einen Seiher über ihn.

410. Lungen- oder Lendbraten auf Haasenart.

Man ziehe einem schönen Lungenbraten die Haut ab und spicke ihn wie einen Haasen, salze und würze ihn, bringe ihn in eine Bratreine mit wenigem Essig und lasse ihn auf beiden Seiten gut braten. Zuletzt begießt man ihn mit saurem Ram und läßt ihn kurz einkochen. Beim Anrichten giebt man ihn auf die Schüssel und gießt die Soß über ihn ab.

411. Böf a la Mode, von Lendbraten.

Der Lendbraten wird abgehäutet, gespickt und mit guten Wurzeln belegt, und im gesalzenen Wasser gekocht, bis er weich ist, überstreiche dann eine Bratpfanne mit Butter, lege den Braten darauf und mache ein feines Beschamell, das ist ein dichtes Kindsmus von süßem Ram, kleingestossenen Mandeln nebst vier Eyerdottern, überstreiche den Lendbraten damit, gieße zerlassene Butter darüber, stelle ihn in ein nicht gar zu heisses Rohr, bis er eine gelbe Kruste bekommt. Vor dem Anrichten giebt man die Soße Nro. 90, oder 119, 120, 123, 127, 128 oder 132 auf die gehörige Schüssel, legt sodann den Lendbraten darauf und giebt ihn auf die Tafel.

412. Englischer Lungenbraten.

Man wähle einen schönen Lungenbraten, löse die Haut ab, wasche ihn aus, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, mache eine Beitz von Weinessig und Wasser, Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, ein Paar mit Nelken besteckten Zwiebeln und etwas Pfeffer, gieße sie siedend über den Braten und lasse ihn 1 bis 3 Tage darin stehen, lasse ihn dann schön mürbe backen und betropfe ihn öfter mit Butter, lege einen Löffel voll Kappern auf ein Brett, Zitronenschnitzchen, ein Paar gewaschene und ausgegrätete Sardellen, ein kleines Stückel guten Speck, ein wenig grünen Petersil und eine Zwiebel dazu, hacke alles klein zusammen, lasse Butter in einem Reinl zerfließen und einen Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Gehackte darein, lasse es mitsammen ein wenig dünsten, passire obige Baitze durch einen Seiher darein, rühre es gut untereinander und einige Löffel voll Milchram darunter, richte den Braten darein, lasse es mitsammen gut aufsieden und er ist fertig.

413. Frische Ochsenzungen auf dem Rost gebraten.

Man wasche die Ochsenzungen sauber aus, siede sie recht mürbe, schäle sie rein ab und schneide sie nach der Länge von einander, salze sie ein, schmiere sie mit Butter, bestreue sie mit Pfeffer und brate sie auf dem Rost, begieße sie unter dem Braten mit Butter und Zitronensaft, bestreue sie mit Semmel-

bröseln, und wenn sie eine schöne Farbe haben und vollkommen ausgebraten sind: so richte man sie an und bestreue sie mit Zitronenschalen.

414. Englischer Braten.

Hiezu wird ein schönes, großes, brätiges Stück Rindfleisch erfordert. Dieses muß gewaschen, geklopfet, gesalzen, mit fingergroßen Speck- und Zitronenschnitzchen gespicket, mit Pfeffer eingerieben, sodann an den Spieß gestecket, wohl befestiget und um und um mit zerlassener Butter begossen werden; bestreiche dann reines Schreibpapier mit Butter, binde das Fleisch am Spieß damit ein, und brate es langsam 2 Stunden. Wenn man ihn bald anrichten soll: nehme man das Papier ab und schöpfe das Fette aus der Bratpfanne weg. Der Braten wird sodann erst ausgebraten und braun gemacht, während dem er mit Semmelbröseln bestreut und öfter mit Butter betropfet wird, richte ihn dann auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, gieße die von ihm abgetropfte Soß über ihn und gebe in einer Serviere die Sardellensoß 124 dazu.

415. Ein guter Rinderbraten.

Hiezu nimmt man ein Schwelfstück, hängt es 2 bis 3 Tage im Keller auf, wascht es sauber aus, klopft es recht mürbe, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, spickt es recht enge mit Speck, bestreuet es mit Mehl und bratet es in einem Reinl mit Butter. Wann es braun ist: gießt man Fleischbrühe und Weinessig daran, giebt Kappern dazu und läßt es

dünsten, bis es weich genug ist, alsdann richtet man ihn an, gießt die Soß wie sie ist, über ihn und belegt ihn mit Zitronenscheiben. Die Soß darf nicht zu viel seyn.

416. Rindfleisch zu braten, oder sogenannter Lendbraten auf eine andere Art.

Zu diesem Braten wird der sogenannte Lend- oder Lungenbraten genommen. Man haue das äussere Bein davon, ziehe ihm die Haut ab, wasche ihn sauber aus, reibe ihn mit Salz und Pfeffer gut ein, durchziehe ihn mit Speck oder Nierenfett, daß man es nicht sehen kann, brate ihn am Spieß, betropfe ihn öfter mit Butter und lasse ihn langsam braten. Vor dem Anrichten drücke man Zitronensaft über ihn und wenn er fertig ist, begieße man ihn auf der Schüssel mit der gewöhnlichen Soß, nämlich: In die Bratpfanne, welche man unter den Braten stellt, gieße man Fleischbrühe, lasse sie fast einbraten, gieße wieder frische nach, drücke Zitronensaft darunter und sie ist fertig. Auch kann dieser Lendbraten ordentlich gespickt, mit etlichen Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer eingerieben, etliche Tage in einer Essigbeitze liegen bleiben, hernach gleich anderm Wildpret gebraten, auch eine Ramsoß 122, oder eine andere nach Belieben dazu gegeben werden.

417. Rindfleisch auf englische Art.

Man schlage ein 6 — 8 Pfund schweres Stück Rindfleisch mürbe, spicke es tief mit fingerdick geschnittenem Speck oder Fett, auch mit etlichen ge-

schnittenen Zitronenschalen, Schalotten und Zwiebeln, lege es in eine Reine oder Schüssel; Lorbeerblätter, Rosmarin und Salz hinzu, gieße guten Essig und Wasser, wenn dieser zu scharf wäre, darüber und lasse es einige Tage liegen. Hernach brate man das Fleisch im Rohre oder am Spieß langsam, betropfe es während dieser Zeit bald mit Butter oder Abschöpffett, und dann wieder mit der aufgefangenen Soß, lasse Abschöpf- oder ein anderes nicht übel riechendes Fett in einem Reinl zerfließen, gebe 1 Loth Zucker und 2 Löffel voll Mehl darein, lasse es bräunlich anlaufen, gieße etwas Fleischbrühe hinzu und lege das Fleisch hinein: reingewaschene kleingewiegte Sardellen, oder ganze Kappern, Muskatnuß und eine geschälte ganze Zwiebel hinzu. Wenn man die Soß säuerlich haben will: so gießt man nach Proportion von der Soß hinein, worin das Fleisch vor dem Braten gelegen hat, lasse sie gut auskochen und richte es an.

418. Ein einfacher Rindfleischbraten.

Man stosse ein wenig Wachholderbeeren und Kümmel, salze sie, reibe den Braten damit ein, brate ihn dann am andern Tag gemächlich am Spieß ganz aus, betropfe ihn inzwischen mit Butter, lege ihn auf eine Terenne, gieße eine Sellerie- oder Kräutersoß darüber, und belege ihn mit Zitronenschnitzeln.

419. Rinder-Mürbbraten.

Man spicke ein gutes Stück Rindfleisch von dem sogenannten Lungenbraten mit Speckschnitzen, oder

frischem Nierenfett, reibe es wohl mit Salz und Pfeffer ein und lasse es eine Weile liegen, belege ein Reinl mit Speckschnitzeln, Rindernierenfett, kleingehackten Schalotten, lege den Mürbbraten darauf, und dünste ihn auf gelindem Kohlfeuer wohl zugedeckt langsam, wende ihn etliche Male um, gieße etwas Fleischbrühe und Wein darüber, und lasse ihn so fertig werden. Indessen lasse man in heißer Butter Mehl und fein gehackte Zwiebeln und Zucker braun werden, gebe gute Fleischbrühe, in warmem Wasser wohl gereinigte Triffeln, gekochte Maurachen, (oder Morcheln) und eingemachte Schampions dazu, lasse es aufkochen, am Ende wann der Mürbbraten fertig, gebe man an die Soß Zitronensaft, und wenn es noch nöthig, Wein; richte den Mürbbraten an, und gieße die Soße durch einen Seiher ordentlich über ihn ab, und bestreue ihn mit Zitronenschnitzeln.

420. Lendbraten auf ungarische Art.

Man häute den ganzen Lendbraten gut ab, schneide ihn nach der Quer zu kleinen ungefähr Messerrücken dicken Schnitzeln, schäle von etlichen Semmeln die Rinde ab, und schneide davon auch nach der Breite ganz dünne Schnitzeln, und von gutem frischem Speck eben von dieser Stärke so viel Schnitzzeln, als die Semmel- und Fleischschnitzeln sind, bestreue diese mit Salz und Pfeffer, und richte sie ordentlich Lendbratenförmig aufeinander, nämlich: ein Schnitzel Fleisch, ein Schnitzel Speck, ein Schnitzel Semmel, dann wieder Fleisch, Speck und Semmel

gut passend aufeinander, stecke zwei kleine Spießeln durch, befestige den Braten gut daran, binde ihn dann an einen Bratspieß unten und oben an, und lasse ihn zwei Stunden langsam braten, betropfe ihn während dessen mit Butter und Essig, und zuletzt mit sauerm Ram. Ehvor man ihn anrichtet, muß man ihn noch mit aufgeriebenen Semmelbröseln bestreuen, und noch ein Paar Minuten bei starkem Feuer lassen, damit er eine schöne Kruste oder Rinde bekömmt. Beim Anrichten wird die abgetropfte Soß auf die Schüssel gegeben, und der Braten darauf gelegt.

421. Rindbraten auf Englisch.

Man nehme von einem fetten Rinde ein Stück vom hintern Viertel, in der Form eines Nierenbraten, klopfe es recht mürbe, lege es mit Salz und Pfeffer eingesprengt, in ein Geschirr, worin es Platz genug hat, und nach etlichen Stunden besprenge man es mit ein wenig Essig, belege den Braten mit Zwiebel- und Zitronenscheiben, und lasse ihn so über Nacht liegen. Dann stecke man ihn an den Spieß, brate ihn langsam, begieße ihn öfters mit Butter, bestaube ihn mit etwas Semmelbröseln. Ist er fertig und angerichtet: so wird die in der Bratpfanne aufgefangene Soß über ihn abgegossen, und er nach Belieben garnirt. Wenn er zerschnitten wird: so muß man ihn ganz scheiblicht nach der Länge schneiden und auf jedes Stück einen Löffel voll von der Soß, welche der Braten von innen heraus giebt, geben.

422. Rindbraten auf Wildpretart.

Man klopfe ein gutes reingewaschenes Stück Rindfleisch recht ab und reibe es mit Salpeter vermischtem Salz gut ein, lege es in eine Schüssel, und lasse es 5 bis 8 Tage darin liegen, wende es inzwischen alle Tage einmal um, lege es noch 3 Tage in die Wildpretbeitze 91, brate es dann ordentlich, und betropfe es mit Butter. Zur Soße behalte man den Essig, worin es gelegen ist und dann gebraten wurde, und bräune einen Löffel voll Mehl mit etwas Zucker in Butter braun, gieße ein wenig Soße darein, und ein wenig Fleischbrühe hinzu, lege eine Zitronenscheibe und einige Kappern darein, lasse sie mitsammen gut aufsieden, gieße sie über das Fleisch, oder wenn es beliebt, in eine besondere Sossiere, und trage es auf.

423. Rostbraten auf baiersche Art.

Man schneide von einem sogenannten Schwanzstück 2 fingerdicke, spannlange Stücke, klopfe sie auf beiden Seiten recht mürbe, wasche sie aus und trockne sie mit einem reinen Serviet ab, reibe sie mit Salz, Pfeffer und Nelkengewürz recht ein, betropfe sie auf beiden Seiten mit zerlassener Butter, lasse sie auf dem Roste langsam braten, wende sie öfter um und betropfe sie immer wieder mit Butter, zuletzt aber mit Zitronensaft. Man darf es aber nicht länger braten, als bis es nicht mehr blutig ist. Für den Liebhaber kann man Semmelbröseln oder Mehl darauf streuen, ihn dann mit Butter nochmal betropfen und schön braun werden lassen. Auch kann man ihn auf der Amuletpfanne braten, wo er saftiger bleibt.

424. Ein ordinärer Rostbraten in der Sardellensoß.

Man schneide, salze und klopfe das Fleisch, kehre es in zerlassener Butter und Semmelbröseln um, brate es auf dem Roste, über einer starken Glut, lege es in ein Reinl, gieße die Sardellensoß 124 über ihn, lasse ihn nochmal aufkochen und bringe ihn auf die Tafel.

425. Ein Rostbraten auf Wienerart.

Man schneide das Rindfleisch in handgroße Stükkeln, klopfe es wie Karbonadeln, spicke es ein wenig mit Knoblauch und Speck, salze und pfeffere es, lasse es auf dem Roste über einer Glut um und um schön braun braten, betropfe ihn mit Butter und wann er ausgebraten ist, trage man ihn auf.

426. Gewickeltes am Spieß gebratenes Rindfleisch.

Man spicke ein sogenanntes Schwanzstück mit gutem Speck, reibe es mit Salz und Pfeffer ein, eine Stunde nachher, wann das Salz eingegriffen hat — belege man es mit dünnen Speckschnitzeln, wickle es in reines Schreibpapier, binde es zu, damit der Saft beisammen bleibt, brate es am Spieß langsam. Wenn es eine Stunde lang gebraten hat: so löse man das Papier ab, betropfe es mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, lasse es ausbraten, drücke Zitronensaft darauf, und es ist zum Auftragen fertig. Man giebt gewöhnlich die Weichselsoß 127, oder eingemachte Gurken dazu.

427. Eine ordinär gebratene Schöpsenkeule.

Man wasche den Schöpsenschlegel rein und salze ihn gut, bestecke ihn auf beiden Seiten mit Knoblauch und Speck, brate ihn am Spieße oder in einer Bratreine und bestreiche ihn dabei öfter mit Butter; zuletzt begieße man ihn mit der Abtropfsoß, damit er eine schöne Farbe bekommt. Wenn das Fleisch schon alt ist: so muß der Schlegel vor dem Einsalzen gut geklopft werden, damit er mürbe wird.

428. Sauern Schweinsbraten.

Man salze einen nicht zu fetten Schlegel gut ein, lege ihn in eine tiefe Schüssel, siede Essig, Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer, Petersil, Thimian, eine Zitronenscheibe und Zwiebeln, gieße sie über den Schlegel, decke ihn zu und lasse ihn 3 — 4 Tage liegen, nur täglich muß er einmal umgewendet werden. Bringe ihn dann in die Bratreine, gieße von der Beitz so viel daran, daß der Boden stark bedeckt wird, begieße ihn öfter während des Bratens mit der Beitze (diese muß nachgetragen werden, wenn sie zu stark eingebraten wäre), lasse ihn und die Soß schön braun werden, richte ihn dann auf eine Schüssel, schöpfe das allenfalls überflüssige Fett davon, passire die Soß durch einen Seiher über ihn, und belege ihn oben mit Zitronenscheiben. Man giebt zur Abwechslung auch noch die Soß Nro. 109, 110, 113, oder 122 in einer Sossiere dazu.

429. Einen Schweinsbraten auf einfache aber sehr gute Art.

Dieses ist einer der nützlichsten in einer Haushaltung; durch ihn läßt sich viel Schmalz ersparen

und doch noch schmackhafter kochen. Wenn er gut und folgender Massen gebraten wird: so wird er oft jedem andern Braten, selbst Hühnern und Gänsen vorgezogen.

Man nehme ein sogenanntes Rückel von einem jungen Schweine, ziehe ihm die Haut und das Fett ab, wasche ihn aus, salze ihn ein und lasse ihn ein Paar Stunden liegen, dann brate man ihn nebst ein wenig Wasser im Rohre schön braun, kehre ihn öfter um und begieße ihn jedes Mal mit seiner eigenen Soß, bis er schön braun und ausgebraten ist. So oft die Soß stark eingebraten ist, muß Wasser nachgegossen werden. Wenn nun Braten und die Soß schön braun sind: so seihe man das Fett ab, richte den Braten an und gebe Salat dazu. Die überbleibende Soß macht die Gemüßer sehr schmackhaft; auch erhält man von diesem Braten ansehnlich viel Fett, das vielen Speisen einen sehr guten Geschmack giebt. Uebrigens bedarf man von diesem Fleisch nur zwei ein halb Pfund, wenn man Kalbfleisch vier Pfund nöthig hat. Hier muß Fett oder Schmalz beigegeben werden, um es braten zu können, während man vom Schweinfleisch für 6 bis 12 kr. abschöpfen kann.

430. Ein schönes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel reinlich geputzt, aber nicht verbrühet ist: so wird es rein abgewaschen, mit Salz und Pfeffer von Innen und von Außen nur mit Salz gut eingerieben und am Spieß oder bei den Füssen auf ein Brettchen genagelt im Ofen gebraten, Ohren und das Schweifel werden mit Papier einge-

bunden. Man bestreiche es öfter mit frischem Schmalze, und lasse es schön braun braten.

431. Gefüllte Tauben zu braten.

Man schneide den Tauben die Köpfe ab, rupfe und putze sie rein, nehme ihnen Eingeweid und die Kröpfe heraus, wasche sie rein, löse ihnen die Haut von der Brust sorgfältig ab, salze sie ein, reibe sie inwendig mit ein wenig Pfeffer ein, stecke Leber und Magen zwischen die Flügel, lasse sie eine halbe Stunde ruhen, und mache indessen folgenden Fars zum füllen: Auf 4 Tauben treibe man 6 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 3 Eier nach und nach recht gut darunter, reibe eine starke Hand voll weiße Brodbrösein darein, mische das nöthige Salz, ein wenig Muskatnuß, kleingeschnittenes Petersilkraut und Zitronenschalen, auch etwas süßen Ram (Sahne) recht darunter, fülle diesen Fars beim ausgelösten Kropf in die Taube, binde sie zu, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, lege die Tauben hinein, decke sie zu und lasse sie unter öftern Umwenden auf beiden Seiten schön braun braten.

432. Tauben, wie Rebhühner zu braten.

Man gieße den Tauben lebendig siedheissen Essig mit Pfeffer in den Hals, binde ihnen den Hals mit einem Faden zu und rupfe sie wie Rebhühner, bis an den Kopf, nehme sie aus, wasche sie inwendig mit gutem Essig rein, streue Salz, gestossenen Pfeffer und Nelken hinein und beitze sie ein Paar Tage in der Wildpretbeitze Nro. 91. Dann spicke

man sie wie Rebhühner, verbinde ihnen die Köpfe mit Papier und lasse sie langsam braten. Bei dem Auftragen bestreue man sie mit Zitronenschalen, gieße die Brühe in die Schüssel, welche in die Bratpfanne gelaufen durch einen Seiher, und so tragt man sie auf. Hiezu kann man alte Tauben nehmen, weil sie durch die Beitze mürbe werden, doch müssen sie fett und schön und der Essig zum Ertränken siedend heiß seyn, wenn sie leicht sterben sollen.

Verschiedene Wildpretbraten.

---

433. Rehrücken oder Ziemer, Rehschlegel, Hirschrücken, Rückenbraten ꝛc. zu braten.

Die Rehrücken, Rehschlegel u. s. w. werden abgehäutet, mit Speck gespickt, mit Salz und zerdrückten Wachholderbeeren gut eingerieben, in die Beitze Nro. 91 gelegt und einige Tage, je nachdem sie alt oder jung sind, liegen gelassen, inzwischen muß man sie täglich umwenden. Dann stecke man den Braten an den Spieß und brate ihn dort oder in einer Reine, gieße etwas von der Beitze in die Bratpfanne, lege Butter oder Fett darein und begieße mit diesem den Braten öfter. Ist er fertig: so lege man ihn auf die Schüssel, gieße die Soß Nro. 113, 122, oder 126 über ihn ab, oder gebe sie besonders in einer Sossiere.

434. Birkhühner zu braten.

Man putze und spicke sie wie Rebhühner, würze sie mit Nelken und Pfeffer und brate sie saftig, betropfe sie inzwischen öfters mit Butter und Zitronensaft und trage sie auf die Tafel.

435. Einen Fasan zu braten.

Man rupfe den Fasan bis auf den Kopf, welchen man abschneiden oder daran lassen und mit Papier einbinden kann, auch die Flügel werden manches Mal, wie bei den Gänsen abgehauen, aber die Füße müssen daran bleiben. Dann wird er gewaschen, inwendig mit Wein, und ausgenommen, und wenn er vom Wasser abgelaufen, in- und auswendig wohl eingesalzen, die Brust und Schenkel mit Speck eingebunden: stecke man ihn an den Spieß und lasse ihn, unter fleißigem Begießen mit Butter und Zitronensaft, wie einen Kapaun braten. Der Speck muß bis zum Anrichten daran gelassen werden; soll er aber eine braune Farbe bekommen: so muß man ihn eine halbe Stunde vorher abnehmen. Wann man ihn nun anrichtet, so steckt man den Kopf, mit einem krausgeschnittenen Papier geziert, zwischen einen Flügel. Man kann den gebratenen Fasan entweder gebraten allein, oder zu Sauerkraut, wozu er gewöhnlich gegeben wird, oder auch mit Austern, wie einen Kapaun, gefüllt geben, auch kann er gespickt werden.

436. Gebratene Haselhühner.

Man putze sie rein, schneide die Flügel ab, schneide sie bei den Füßen ein und formire einen Hasen, schneide den Kragen ab, tressire und spicke sie

wie junge Hasen, salze sie ein, gebe ihnen die nämliche Beitze wie den Hasen, brate sie in Butter und der Beitze und gebe folgende Soße darunter: Man mache in einem Reinl ein braunes Einbrenn mit etwas Zucker, gieße die Beitze daran, zwei Löffel voll Milchram dazu, seihe es durch, gebe Kappern, klein geschnittene Zitronenschalen, ein wenig gestoßenes Neumodegewürz dazu, lasse es mitsammen wohl aufsieden, lege den Braten auf die Schüssel und gieße die Soß darüber.

437. Gebratene Hasel- und Rebhühner, mit Sardellen und Austern gefüllt.

Man putze die Hühner sauber, wasche sie aus und salze sie ein, nehme auf ein Hasel- oder Rebhuhn Austern nach Belieben, doch nur zwei Sardellen, hacke sie nebst grünem Petersilie, treibe ein wenig Butter oder Fett ab, rühre 2 Eyer, ein wenig Semmelbröseln, Muskatblühten, Nelken und Pfeffer darunter, fülle es hinein, nähe es zu, spicke es mit Speck, brate sie langsam und begieße sie öfter mit Butter und süßem Ram, zuletzt aber mit Butter allein, richte sie auf eine Schüssel und gieße die Soße aus der Bratpfannne darüber.

438. Einen gebratenen Hasen.

Man häute den Hasen ab, bis auf die sogenannten hintern Läufeln, reibe ihn mit Pfeffer, Salz und Wachholderbeeren ein, spicke ihn auf dem Rücken und den Schenkeln ordentlich, lege ihn in eine Reine und mache folgende Beitze: Man lasse in einem Reinl halb Weinessig, halb Wasser, 2 Zitronenscheiben,

2 Lorbeerblätter, Thimian, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, Pastinacke, Petersil und 2 ganze Nelken, für den besondern Liebhaber auch Kappern siedend werden und gieße es ausgekühlt über den Hasen, decke ihn zu und stelle ihn in einen kühlen Ort, wende ihn täglich um und brate ihn nach 3 — 4 Tagen wenn er jung, nach 5 — 8 Tagen, wenn er alt ist am Spieß oder im Rohre, mit einem Theil seiner eigenen Beitze und ein wenig Butter, womit er während des Bratens öfter begoßen wird, mache die Ramsoß 113 oder 122 über ihn, und er ist zum Auftragen fertig.

439. Einen Hasen auf eine andere Art.

Man ziehe ihm den Balg ab und schneide den Vordertheil bis an den Bug weg, ziehe ihm auch die feine anklebende Haut ab, schneide ihm das Schloß hinten entzwei, damit das Weidloch rein gemacht werden kann; spreitze die Füße auseinander, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, spicke ihn mit länglicht geschnittenem Speck, brate ihn bei gelindem Feuer am Spieß oder in einer Reine, betropfe ihn indessen öfter mit Butter. Sobald er eine zu braune Farbe bekommt, umwinde man ihn mit Papier, welches zuvor mit Butter bestrichen wird. Ist er fertig: so lege man ihn in eine Schüssel, passire die Brühe aus der Bratpfanne über ihn und überstreue ihn mit in Butter geröſteten Semmelbröseln, belege ihn mit Zitronenschnitzen und trage ihn auf. Besser aber wird er, wenn man ihn vor dem Braten 3 Tage in der Wildpretbeitze 91 beitzen läßt.

440. Gebratene Hirschziemer.

Man wasche einen Hirschziemer rein, salze ihn ein, lege ihn in eine proportionirte Reine, gieße gleichviel Wasser, Essig und Wein daran; gebe dazu: 2 ganze Nelken, Salz und 2 Zitronenschalen, lasse ihn damit mürbe dünsten, nehme ihn heraus, bestreiche ihn mit Butter, streue untereinander gemischtes geriebenes schwarzes Brod und Salz auf ihn, brate ihn aufm Roste, wende ihn öfter um, daß er überall schön braun wird, begieße ihn wieder mit Butter, streue wieder von dem geriebenen und mit Salz vermischtem Brode darauf und lasse ihn also ausbraten. Ist er fertig: so richte man ihn auf die Schüssel, belege ihn mit Zitronenschnitzen, gieße die Soß Nro 113, 120, 122, oder 126 über ihn, oder gebe sie besonders dazu.

441. Hirsch- oder Rehzimmer mit einer Kruste (Rinde.)

Der Hirschziemer, den man dazu gebrauchen will, muß fett seyn, deßwegen muß der schönere genommen werden. Man lege ihn in eine Reine, salze ihn, gieße heißen Wein über ihn, gebe etliche Zwiebeln mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, ganzen Pfeffer und Essig dazu; lasse ihn mit diesen so lange kochen, bis er weich genug ist, reibe dann schwarzes und weißes Brod, so viel man nach der Größe des Ziemers zu gebrauchen glaubt, vermische es mit Zucker, gestoßenem Zimmt und klein geschnittenen Zitronenschalen, lege den Ziemer warm aus der Brühe in eine Bratpfanne, benetze das vermischte Brod mit einem Ey und etwas Wein, zieh: das

dünne Häutchen oben von dem fetten Ziemer herunter, bestreiche ihn, da er noch recht warm ist, mit einem abgeschlagenen Ey, drücke das vermischte Brod kleinfingersdick auf der bestrichenen obern Seite des Ziemers fest herum und bestreiche es wieder mit Eyer. In die Bratpfanue gieße man ein wenig von der Brühe, worinn der Ziemer gekocht worden, nebst etwas vom Fett, lasse ihn in einem Back- oder Bratofen so lange backen bis er schön braun ist, während er öfter mit Butter betropft wird; richte ihn sodann auf eine Schüssel und garnire ihn schön mit Pomeranzen- oder Zitronenscheiben.

442. Kronewiedsvögel zu braten.

Man rupfe und wasche sie rein, biege ihre Füße und Flügel um, salze sie ein, stecke sie unter den Flügeln an den Spieß, brate sie bei nicht zu starker Hitze und betropfe sie öfter mit Butter, bestreue sie gegen Ende mit geriebenen Semmelbröseln. Sie werden auch auf folgende Art gebraten: man binde sie mit Speck ein, gebe sie in eine flache Bratpfanne mit etlichen ganzen Wachholderbeeren, ein wenig Schü auf den Boden und lasse sie im Rohre braten.

443. Hirschziemer in der Beitze.

Dieser wird gebraten wie Nro 433.

444. Lerchen und Wachteln zu braten.

Die Lerchen werden gerupft, oft aber nicht ausgenommen; Füße und Flügel umgebogen, sauber gewaschen, gesalzen, unter den Flügeln an einen Vogel-

spieß gesteckt und so gebraten, während welchem man sie oft mit zerlassener Butter betropft; sind sie bald fertig: so bestreue man sie mit Semmelbröseln und lasse sie vollends braun werden. Auf diese Art können auch die Wachteln gebraten werden, doch muß man diese ausnehmen. Die Lerchen und Wachteln können auf Sauerkraut gegeben werden.

445. Rebhühner mit Austern gefüllt und gebraten.

Man putze schöne frische Rebhühner, die nicht zerrissen sind, salze sie ein, gib ausgelöste Austern, die Leber von den Rebhühnern, hart gesottene und dann zerdrückte Eydotter und ein wenig Pfeffer und Salz dazu, wiege es klein, bringe es in eine Schüssel und dazu ein wenig Milchrahm und zerlassene Butter, rühre es unter einander, fülle die Rebhühner damit, nähe sie zu, lasse sie schön langsam in einem Reinl mit Butter oder Speck braten, damit sie nicht aufspringen, gieße die Sardellensoß 124 darüber, oder gebe sie besonders dazu und richte sie an.

446. Rebhühner oder Feldhühner zu braten.

Diese werden trocken bis auf den Kopf sauber abgerupft, hinten am Hals, um den Kropf herauszubringen und unten am Bauch, um das Eingeweid herauszunehmen, aufgeschnitten. Dann wäscht man sie mit Wasser, besser aber mit Wein und Essig sauber aus, bieget die Füße um und legt die Hühner etliche Tage in Wein und Essig mit Wachholderbeeren etwas

Salz und Zitronenscheiben. Wenn man sie braten will: spickt man sie mit Speck, reibt sie mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Nelken inwendig aus, bindet den Kopf in Papier ein, steckt sie gleich andern Hühnern an den Spieß und läßt sie braten, worunter man sie mit zerlassener Butter und wenn man will, mit etwas Essig betropft; so läßt man sie langsam im Saft fertig werden. Wenn man sie anrichtet: so legt man entweder in Viertel geschnittene Pomeranzen dazwischen und gibt sie mit guten gedünstetem Obst auf den Tisch. Man kann die Rebhühner auch frisch braten und nicht spicken, sondern nur in Speck einbinden.

447. Schneehühner und Duckenteln zu braten.

Eben so wie vorige Rebhühner können auch die Schneehühner und Duckenteln gebraten und gefüllet werden.

448. Schnepfen zu braten.

Der Schnepf wird sauber gerupft bis an den Kopf, sodann ausgenommen und mit Wein ausgewaschen, gut gesalzen und gepfeffert, ordentlich dressirt, die Füße und Flügel umgebogen, der Schnabel beim rechten Flügel durchgestochen, und am Spieß gebraten. Das Eingeweid wird recht rein geputzt, röstet es ein wenig mit Butter und Salz und wiegt es nebst Zwiebel, Zitronenschalen und Petersilgrün; läßt in einem Reinl Butter zerfließen, röstet ein wenig Semmelbröseln, gelbbraun, rührt das Gewiegte, welches man gewöhnlich Schnepfendreck nennt, nebst Salz, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, Zitro-

nensaft und Wein darunter, läßt es ein wenig einkochen, backe dünne Semmelschnittel in Schmalz, bringt mit einem Löffel den Schnepfenfarß darauf, garniert den Rand der Schüssel damit, legt den Schnepfen in die Mitte und trägt ihn auf.

449. Schwarzwildpret zu braten.

Von dem Schwarzwildpret, welches man zu einem Braten gebrauchen will, muß die Haut abgezogen und das Stück mit Pfeffer und Salz eingerieben werden. Wenn es am Spieß ein wenig gebraten ist, muß man es über und über mit zerlassener Butter betropfen, mit diesem Fett und mit jenem, welches davon abtropfet, betropft man den Braten. Wenn er halb fertig ist, so bestreue man ihn mit geriebenem schwarzen Brod, in den Untersatz streuet man zu dem Fett einen Löffel voll Mehl und klein geschnittene Zwiebeln, läßt sie ein wenig anlaufen, gibt Essig, etwas Wein, Nelken, Zitronenschnitzen und ein wenig gebrannten Zucker dazu. Diese Soße läßt man so lange kochen, bis das Wildpret ganz ausgebraten ist. Nun richte man den Braten auf eine Schüssel, treibe die Sosse durch einen Seiher über ihn, bestreue ihn mit kleingehackten Zitronenschalen und so wird er aufgetragen.

450. Wilde Tauben gespickt zu braten.

Die wilden Tauben werden so behandelt, wie die Rebhühner (445.) Man kann alle Speisen aus ihnen verfertigen, die man auf Art der Rebhühner auf die Tafel geben will.

451. Eine Wildbrust auf dem Rost gebraten.

Man löse ihr die Rippen aus, gib etwas Salz und Wachholderbeeren daran, setze sie zum Feuer und lasse sie kochen, nehme den Schaum fleißig davon, lege Lorbeeerblätter, ganze Zwiebeln, Pfeffer und Ingber daran, und lasse sie sofort kochen; schneide sie in kleine Stücke, wende sie in Butter um, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege sie auf den Rost und brate sie schön braun, richte sie an, gieße heiße Butter darüber, drücke Zitronensaft darauf und trage sie auf.

452. Gebratener Wildfrischling.

Wenn man einen solchen spicken will, ziehe man ihm die Haut bis an den Kopf ab, spicke selben reihenmäßig mit Speck und lege ihn über Nacht in die Beitze Nro 91, wird er aber nicht gespickt, so stecke man ihn am Spieß, bis er anläuft, und sich die Haut ablösen läßt; ziehe sodann die Haut bis an den Kopf herunter, brate ihn schön saftig, und gebe eine gute Sosse z. B. 126. darüber.

Von Salaten.

(Hier ist zu bemerken, daß man Salatöl (Mohnöl) nehmen muß, wenn der Salat ohne Geruch und angenehm werden soll; auch ist dieses nur halb so theuer.)

453. Gedünsteter Aepfel-Salat.

Hiezu nimmt man Porsdorfer oder andere gute, und schält sie fein ab; steche den Butzen sammt den

Kernern heraus, lege die Aepfel in ein Reinl, Zucker und Zitronenschalen dazu, gieße ein wenig Wein oder Wasser daran, decke sie zu und lasse sie so lange dünsten, bis sie weich sind und die Brühe fast eingesotten ist, richte sie warm auf eine Terinne, bestreue sie mit klein geschnittenen Zitronat, allenfalls auch gestossenen Zucker und gebe sie anstatt Salat auf den Tisch.

454. Gefüllte Aepfel.

Man schneide von guten großen Aepfeln oben ein Blättchen ab, höhle die Aepfel ungeschälet aus, fülle sie mit klein gewiegten Weinberln, Zitronaten und Mandeln oder mit eingesottenen Weichseln aus, decke die abgeschnittenen Blättchen darauf, binde sie übers Kreuz zu, richte sie ordentlich in ein Reinl, gieße Wein oder Wasser daran so hoch als die Aepfel sind, würze sie mit Zitronen und Zucker, dünste sie zugedeckt längsam bis sie weich sind, richte sie dann auf eine Schüssel heraus, löse die Fäden ab und sie sind zum Auftragen fertig.

455. Gedünstete Birnen als Salat.

Man schäle gute Birnen fein ab, steche den Butzen heraus und stecke eine ganze Gewürznelke hinein, stelle sie in ein Reinl mit Zucker und ein wenig Zimmt, gieße Wein daran und lasse sie dünsten, bis sie weich sind. Wenn die Birnen süßer Gattung sind: so kann man statt Wein Wasser nehmen, auch kann man dann die Nelken entbehren. Dann nehme man sie heraus, trage sie kalt oder warm auf den Tisch und gieße die zurückgebliebene Soß darüber.

456. Bohnensalat.

Man ziehe den Bohnen die Fäden auf beiden Seiten ab, schneide sie schief und klein, siede sie in gesalzenem Wasser weich, seihe das Wasser ab, lasse sie auf einer Schüssel auskühlen, mache sie mit gutem Oel, Essig, Salz und Pfeffer an, vermische es gut untereinander und trage ihn auf.

457. Endivi-, Brunnkreß-, und Zichori-Salat.

Die Arten von Salat lege man, nachdem sie gehörig geputzt und länglich klein geschnitten, ins Wasser, damit selbes das Bittere ausziehe, dann wird er ausgeschwungen, mit Oel, Essig und Salz angemacht, wohl unter einander abgemischt und so auf den Tisch gegeben. Wenn man will: kann man auch Zucker und Pfeffer darunter mischen und das meiste Salz weglassen.

458. Erdäpfelsalat.

Wenn die Erdäpfel gesotten sind: werden sie auf einen flachen Teller oder auf eine passende Schale zu Blätteln geschnitten und mit Essig, Oel und Salz angemacht. Dann schäle man ein hart gesottenes Ey ab, schneide oben ein Blättel weg, daß man es leicht aufstellen kann; setze es mitten in die Erdäpfel, hacke ein hartes Ey samm Dotter, Sardellen oder einen Häring, rothe Rüben, Zwiebel, Petersilkraut, Brunnenkreß und Kappern, jedes besonders, streue davon um das Ey Kränze von abwechselnden Farben, oder mache andere Zierathen nach Belieben darüber.

459. Erdäpfel auf gemeine Art.

Man schneide gesottene Erdäpfel blättericht in eine Schüssel, dann Zwiebel recht klein darunter, streue Salz und Pfeffer darein, gieße Essig und Oel daran, rühre es gut untereinander, richte ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schale und trage ihn auf.

460. Salat von verschiedenem Fleisch.

Man schneide das Fleisch von gebratenem Geflügel oder Wildpret in dünne schmale Schnittchen, richte es mit gehacktem Latuck= oder anderm Salat auf den Boden der Salatschale reihenweis an, mische Oel, Essig, Pfeffer und Salz gehörig ab, gieße es darüber, so ist er fertig.

461. Gemischter Salat.

Man nehme schönen grünen Kopfsalat, gutgesottene Selleri, Entivi, Feldsalat, Rabunzel, Zichori mit den Wurzeln, die aber zuvor übersotten und klein geschnitten werden müssen, auch übersottene Karviolrosen; lege einen umgekehrten Teller auf eine Schüssel und nachdem diese Salatsorten gehörig gewaschen, ausgeschwungen und mit Essig und Oel angemacht sind: so lege man jede Sorte in der Form eines Kranzes um den Teller und den Schüsselrand, mache eine Art von Berg, lege allenfalls auch auf und auf, in Stückeln geschnittene Bricken (eingesalzene Fische), Oliven, Krebsschweifeln ordentlich darum, so gebe man ihn auf die Tafel.

462. Gemischter Salat anders.

Man nehme schöne Bricken, einen großen Häring, Sardellen, Kappern, Erdäpfeln und grünen Salat, kalten Kälberbraten und Borstorferäpfel: schneide alles klein gewürfelt, mache es mit Essig, Oel und Salz an und trage ihn auf.

463. Gurken- oder Kukummernsalat.

Man schäle die Gurken und schneide sie recht dünne in eine Schüssel, bestreue sie mit Salz, mische sie untereinander und lasse sie eine Weile stehen. Dann drücke man sie aus, bestreue sie mit Pfeffer, gieße Oel und Weinessig darüber und rühre sie recht durcheinander. Man kann Schnittling daran geben, auch dünn geschnittenen und schon gesalzenen guten Rettig darunter mischen.

464. Häringsalat.

Wenn der Häring zwei Stunden im Wasser gelegen: so häute man ihn ab und gräte ihn aus, schneide ihn zu kleinen Stückeln auf einen Teller, mische klein geschnittene Zwiebel, Aepfel, kalten Braten, Kappern, Pfeffer, Essig und Oel dazu, und er ist fertig. Ist der Häring ein Milchner: so muß man die Milch mit Essig und Oel zerrühren und ihn damit anmachen.

465. Hopfensalat.

Von dem Hopfen muß das untere Holzige weggeschnitten werden, sodann siede man ihn in gesalzenem Wasser weich, lasse ihn in einem Seiher ablau-

fen, und wenn er ausgekühlet ist: mache man ihn mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz an.

466. Kappernsalat.

Hiezu werden Salzkappern von den Stengeln abgeputzt und über Nacht in reines Wasser gelegt. Dann seihe man sie ab, wasche sie nochmals aus frischem Wasser, begieße sie ein wenig mit Essig und Wein, zuckere sie nach Belieben; nehme aus schönen Rosinen (Zibeben) die Körner, schneide sie länglich, gebe schöne Weinbeerln dazu, schneide abgezogene große Mandeln ebenfalls länglicht und Zitronat gewürfelt, mische alles unter die Kappern, gebe ein wenig gutes Salatöl darauf, richte sie in der Schüssel hoch auf, belege den Rand mit Zitronenschalen und überstreue ihn mit Zucker.

467. Kopf- und Häupelsalat.

Von diesem Salat werden die unreinen Blätter weggeworfen und nur die feinen nebst den Herzchen genommen. Dieser wird nun sehr rein gewaschen und in einen Seiher gethan, damit das Wasser ablaufen kann. Dann bringe man ihn in eine Schüssel, mische Salz und allenfalls kleingeschnittene Zwiebelröhrln, Salatöl und Essig darunter, richte ihn auf einen Teller, und trage ihn auf. Auf die nämliche Art wird auch der Feldsalat zubereitet.

468. Kräutersalat.

Als die vorzüglichsten und gesündesten Kräuter hiezu werden erkannt: Brunnenkreß, Gartenkreß, Löf-

felkraut, Körbelkraut, Dragund, Bibernel, Fenchel und Melissen, Schlüsselblumen, Maischäckerln, Zichorien, Grundelreben, Astragan und Sauerampfer, aus welchem man sich, nachdem sie wohl gereiniget und gewaschen sind, einen Salat mit gutem Salatöl und Wein- oder Vertramessig kann bereiten lassen. Man kann auch Zucker daran geben und ihn mit einem Kranz von schönen Feld- oder andern Salat einfassen.

469. Krautsalat.

Das Kraut muß entweder mit dem Messer oder noch besser, durch den Krauthobel recht klein geschnitten, eingesalzen und mit Kümmel bestreuet werden, dann drücke man es fest auf einander und beschwere es mit einem Stein. Wenn es so einige Stunden gestanden, so drücke man es aus, rüttle es wieder auseinander und mache es mit siedheißem Essig an, und mische das nöthige Oel darunter.

470. Latuksalat.

Dieser wird gemacht, wie der gemeine Kopfsalat Nro 467.

471. Pomeranzensalat.

Man schneide frische süße Pomeranzen in nicht zu dünne Scheiben zierlich auf einen Teller, streue gesähten Zucker darauf und allenfalls auf jede Pomeranzenscheibe eingesottene Weichseln, so ist er fertig. Auch gießt man zur Abwechslung Wein daran.

472. Rabunzelsalat.

Wann der Salat rein gewaschen ist, wird er auf

einen Teller gelegt, mit Weinessig, Oel und Salz angemacht, sodann in die Mitte eine weisse übersottene Karviolrose gestellt; dann nehme man hartgesottene Eyer, weichgesottene und eingemachte rothe Rüben, das Wasser von den Eyern und die rothen Rüben, dann das Gelbe von den Eyern und hacke jedes besonders recht klein, garniere den Salat schön zierlich damit und so trage man ihn auf.

473. Gelber Rübensalat.

Man schneide große gelbe Rüben fingerlang und recht dünn, wenn selbe zuvor sauber abgeschaben worden. Zu diesen schneide man von einer schönen Zitrone und einer Pomeranze die Schalen eben so lang und dünn, doch darf nichts Weisses an den Schalen bleiben, lege Zucker in ein Reinl, die gelben Rüben und Schalen wohl abgemischt dazu, gieße ein Glas Wein und ein halbes Glas Wasser daran und lasse es auf Kohlfeuer so lange kochen, bis die Rüben weich sind. Drücke den Saft von einer Zitrone daran, verkoste sie, ob sie süß genug sind, ausser diesem muß man noch mehr Zucker dazu thun, und mit verkochen lassen. Sind sie weich: so richte man sie auf einen Teller und lasse sie kalt werden. Man kann sie zu gebratenem Geflügel, anstatt des Salats, oder neben dem sauern Salat geben. Sollte man keine Pomeranze haben, so nehme man 2 Zitronen und desto mehr Zucker.

474. Salat von rothen Rüben.

Wenn die rothen Rüben hinlänglich im Wasser

weich gesotten sind: so schäle man sie reinlich ab, und schneide runde Blätter davon, nehme einen neuen wohl glasirten Hafen, besser aber einen steinernen, wenn selber zu haben ist, bestreue den Boden mit Salz, ein wenig Pfeffer und allenfalls klein geschnittenen Meerretig (Kren), lege die geschnittenen rothen Rüben schichtweis hinein, auf jede Schicht Salz, Pfeffer und Meerretig und so fort, bis sie gar sind. Dann gieße man siedenden Essig darüber, lasse sie etliche Tage stehen und gebrauche sie statt Salat, gewöhnlich läß man den Meerretig ganz weg und nimmt etwas Kimmel.

475. Sardellensalat.

Die Sardellen werden zuerst gewässert, ausgegräet und eine Stunde in Wein gelegt. Dann lege man in die Mitte einer Schüssel einen umgekehrten Teller, stelle eine ausgeschnittene Zitrone in die Mitte darauf, bestecke sie mit Blumen, umschlinge die Zitrone mit einigen Sardellen, die übrigen lege man in die Runde herum, doch so, daß die Schweife gegen den Rand zu liegen kommen, belege den Schüsselrand mit Zitronen- und Pomeranzenblättern, mische Essig, Oel und etwas Pfeffer untereinander, gieße es auf die Sardellen, drücke Zitronensaft darauf, formire einen Kranz von Zitronenschalen, vermische diesen Kranz mit schön geschnittenen Zitronen- und Pomeranzenscheiben, bestreue die Sardellen nach Belieben mit Blumen, eingemachten Pomeranzenblühten, Kappern und Oliven und er ist fertig.

476. Salat von Schnecken.

Die Schnecken müßen so lange gekocht werden, bis sie aus den Häuschen gehen; dann nehme man sie heraus, ziehe die schwarze Haut davon ab schneide die Köpfe und die hintern Theile von einander, werfe das Schwarze weg, wasche die Schnecken durch etliche warme Wasser rein, hacke Schalotten oder andere Zwiebel recht klein, lege die Schnecken auf einen Teller, mache um die Gehäcke einen Kranz um die Schnecken, aussenher am Rande wieder einen Kranz von Brunnenkreß, Entivi und geschnittenen rothen Rüben, lege dazwischen rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen, mische Oel, Essig, Pfeffer und Salz untereinander ab und gieße es über die gezogenen Kränze und Schnecken, so ist er fertig.

477. Selleriesalat.

Wenn die Sellerieköpfe rein geputzt und gewaschen sind, so siede man sie weich, schneide sie in Scheiben, lasse sie kalt werden, mache ihn dann mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig wie Salat an.

478. Spargelsalat.

Wann der Spargel gehörig geputzt ist, wird er in gesalzenem Wasser, aber nicht zu weich gesotten. Dann nehme man ihn heraus auf die Schüssel, in welcher man ihn auftragen will; die Köpfe einwärts, gerichtet. Indessen bis er abkühlt, mische man in einer Schale Oel, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer durcheinander, gieße es über den Spargel, laße es wieder ablaufen, repetiere dieß noch drei bis viermal, und trage ihn auf.

479. Eingesottener Weichselsalat.

Zu zwei Pfund abgezupften Weichseln, nehme man ein halbes Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, gieße drei Löffel voll Wasser daran und lasse es dicht einsieden, gebe sodann die abgezupften Weichseln in den gesottenen Zucker, lasse sie langsam aufsieden bis sie schön weich sind, fasse die Weichsel mit einem Schaumlöffel schön ordentlich auf eine Schüssel, lasse den Saft einsieden, gieße ihn über die Weichseln und setze sie sodann an ein kühles Ort, daß sie sich sulzen. Den Schüßelrand kann man, wann man Gebrauch davon macht, mit geschnittenen Pomeranzen und Zitronat belegen, auch ein wenig Essig an die Weichseln gießen.

480. Wurzsalat.

Hiezu nehme man Sellerie, Rapunzel, Zichorie, etliche Erdnüsse, auch Schinken und Erdäpfel. Wenn diese Sorten alle gesotten und blätterricht abgeschnitten sind, richte man die Blätter auf einen Teller, koche eine Handvoll kleine geschnittene Zwiebel in Essig weich, belegt den Salat damit, wie auch mit hartgesottenen blätterricht geschnittenen Eyern und rothen Rüben zierlich. Zum Anmachen kann man klein geschnittene Sardellen, Essig und Oel, Salz und Pfeffer abmischen.

481. Zitronensalat.

Man schäle schöne große Zitronen ganz reinlich von ihren gelben Schalen, schneide das Weisse in dünne feine Scheiben auf einen Teller; gieße süßen Wein daran, bestreue sie stark mit Zucker, die gelben

Schalen schneide man länglicht klein, siede sie inein wenig Wein und Zucker weich, und streue sie auf die Zitronenscheiben. Diesen Salat giebt man zu gebratenem Geflügel.

482. Zwetschgen-, Kirschen-, Weichseln-Salat ꝛc.

Schäle die Zwetschgen ab, lege sie nebst Zucker in ein Reinl, gieße zu 30 Zwetschgen ein Quartel Wein. Wann sie zu kochen anfangen: so stelle man sie vom Feuer, bringe sie wieder in das Reinl und lasse sie vollends auskochen. Bey dem Anrichten bestreue man sie mit gestossenem Zucker und Zimmt. Alles gedörrte Obst, als Weichseln, Kirschen u. s. w. können auf diese Art gekocht werden, nur muß man sie recht sauber waschen; auch muß man bey dem kochen mehr Brühe geben, und sie länger kochen lassen. Bey dem Anrichten bestreue man manchmal das Obst mit Zucker, Zimmt und klein geschnittenen Zitronenschalen.

483. Zwiebelsalat.

Man lasse abgeschälte Zwiebeln in gesalzenem Wasser weich sieden, nehme sie heraus, lasse sie abseihen und kalt werden; dann blättere man die Zwiebel auf einem Teller auseinander, mische sie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer wohl ab, lege sie wieder in Ordnung und trage ihn auf.

Von verschiedenen Nachspeisen.

484. Auflauf von kaltem Braten.

Man hacke den übergebliebenen Kalbsbraten mit etwas Zitronenschalen, und gewaschenen ausgegräteten Sardellen recht klein, rühre dieses, wenn es ein halbes Pfund ist, mit zwey Hände voll in Schmalz geröstеten Semmelbröseln, Salz, Muskatnuß, einem Löffel voll Kappern, zwey Eyern und mit noch so viel süssem Ram an, daß es wie ein dichtes Mus wird, welches nicht mehr auseinander läuft; dann bestreiche man den Rand einer blechernen Schüssel dicht mit Butter, überstreue sie mit Semmelbröseln, gieße das Abgerührte hinein, und lasse es im Ofen backen. Dazu kann eine Eyer-, Sardellen-, oder Zitronensoß gegeben werden.

485. Süßer Auflauf von kaltem Braten

wird auf die nämliche Art gemacht, nur daß Kappern, Sardellen, Muskatnuß und Salz weggelassen werden, und austatt derselben Zucker, kleine Weinbeerln, klein geschnittene Zitronenschalen, und wenn es beliebt, Zimmt kann genommen werden.

486. Leberauflauf.

Man treibe ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rühre 6 Eyer nach und nach gut, dann ein Viertelpfund abgezogene und kleingestossene Mandeln, eine Hand voll eingeweichte und wieder ausgedrückte

Semmelschmollen, ein halbes Pfund auf das kleinste geschnittene Kalbsleber, zwey Loth Zitronat, und von einer halben Zitrone die klein geschnittenen Schalen nebst 3 — 4 Loth Zucker gut darunter, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, gieße das Abgerührte hinein, backe ihn nun langsam, bestreue ihn mit Zucker und trage ihn auf.

487. Bratenpfanzel in einer Soße.

Hiezu schneidet man übrig gebliebenen Kalbsbraten, oder etwas von Geflügel, Zitronenschalen und Petersilkraut klein zusammen, treibt ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rührt acht Eyerdotter, 2 Hände voll geriebene Semmel und von acht Eyern den Schnee darunter, mischt sodann den gehackten Braten, ein wenig Salz und Muskatnuß, auch etliche Löffel voll süßen Ram dazu, und wenn alles gut zerrührt ist, bäckt man es schön, schneidet es in Streife in eine ganz dünne Sosse z. B. 132. läßt es nochmal aufkochen und giebt es zur Tafel.

488. Gebackene Farßlaibeln von Brieseln und Euter, als eine Zu- oder Nachspeise.

Man siede ein Kälberbries und ein Euterl, oder ein Stück von einem großen Euter weich, wiege es nebst Petersilkraut, Zitronenschalen, Zwiebel, Majoran, 2 Hände voll in Milch geweicht und dann ausgedrückte Semmel klein, treibe 3 — 4 Loth Butter oder Fett flaumig ab, rühre 3 — 4 Eyer, jedes einzeln gut darunter, dann das Gewiegte und erforderliche Salz darein, mache runde Laibeln wie Knödel

daraus, drücke sie etwas breit, kehre sie in abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln um, backe sie im Schmalz heraus auf eine Schüssel, und ziere sie mit Petersilkraut.

489. Im Ofen gebackener Hirschziemer.

Man siede den Hirschziemer, wenn er vorher gehörig zubereitet und gesalzen worden, in Wein, Wasser und Essig weich, richte ihn in ein hiezu taugliches Reinl, begieße ihn mit Butter, bestreue ihn mit schwarzem geriebenen Brod, Zucker, Zimmt und mit klein geschnittenen Zitronenschalen, lasse ihn in einem Backofen, bis er eine schöne braune Rinde bekommt, backen, richte ihn auf eine Schüssel, garniere ihn und trage ihn auf. Dazu kann man die Soß von Johannisbeeren Nro. 112. geben, oder die Sardellensoß 124.

490. Leber-Kuchen.

Man wasche eine Kalbsleber sauber ab und lasse sie eine gute Stunde im frischen Wasser liegen, damit sich das Blut davon heraus zieht; nehme sie dann heraus und schneide das Häutige unten und oben davon, hacke die abgehäutete Leber nebst einer Zwiebel ganz klein, rühre sie mit ein Paar Kaffeeschaalen voll guter süsser Milch und mit fünf bis sechs Eyern ab, salze das Abgerührte, gebe ein wenig Muskatnuß und gestossene Nelken dazu, streue drey bis vier Hände voll Semmelbröseln darauf, gieße über dieses eines kleinen Hühnereysgroß zergangene Butter herum, und mische es wohl durcheinander, lasse auf einer Amuletpfanne Butter oder Fett heiß werden, gieße das Abgerührte

daumendick darein, und lasse es aufm Kohlfeuer auf beyden Seiten gut ausbacken.

491. Welsche Maccaroni.

Diese sind vom Nudelteig in der Form einer kleinen hohlen Röhre. Die neapolitanischen werden auf folgende Art am besten: Man koche sie in siedendem Wasser, bis sie weich sind, kühle sie in kaltem Wasser ab, seihe sie gut aus, lege sie sodann in ein Reinl und auf ein Pfund Maccaroni ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Käs, etwas Zimmt und lasse sie schön braun kochen.

492. Maccaroni mit Schinken.

Man lasse die Maccaroni in siedendem Wasser weich sieden, lege sie dann in kaltes Wasser und lasse dieses durch einen Seiher ablaufen, schneide kleine Schinkenschnitzeln, oder von einer gesottenen geräucherten Zunge kleine Schnitzeln, lasse Butter in einem Reinl heiß werden, richte die Schnitzeln hinein und lasse sie ein wenig anlaufen, gebe die Maccaroni und einen guten Milchram dazu, lasse es ein wenig aufsieden und dann kalt werden; hernach rühre man 10—16 Loth klein geschnittenes Mark, geriebenen Parmesankäs und ein wenig Muskatenblüthen darunter, stelle einen blechernen Reif auf eine blecherne Schüssel, gebe die Maccaroni mit all dem Uebrigen wohl vermischt darein und laß es im Ofen backen. Man kann dieses auch in eine Pastete richten.

493. Bratenmus.

Man hacke das übergebliebene Brätl klein, reibe

Semmelbröseln darein, gebe Weinbeeren und Zucker, sammt Ram dazu, schlage vier Eyer daran, daß es nicht gar zu dicht wird, bestreiche das Reinl mit Butter, gieße das Mus darein, lasse es zusammengehen, bestreue es mit Zucker und brenne es oben mit einem glühenden Eisen auf.

494. Hirnmus.

Man siede rindernes, kälbernes, oder schäfernes Hirn in gesalzenem Wasser, löse die Haut ab, reinige es von allen Adern, zerrühre es in einer Schüssel, rühre vier bis fünf Eyer, Salz, Pfeffer, Muskatnuß nebst ein wenig Safran wohl darunter, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, bringe das Abgerührte hinein, rühre es immmer um, bis es gut ausgekocht ist.

495. Ein Nudelpfanzel mit Farß in einer Soß.

Man mache geschnittene Nudeln von zwey Eyern, koche selbe und frische sie mit kaltem Wasser ab, mache einen guten Kalbsfarß (369.) von einem Pfund Fleisch, treibe diesen Farß mit sechs Eyern ab, lege die Nudeln hinein und rühre vier bis sechs Loth zerlassene Butter darunter, füge Salz und Muskatnuß hinzu, schmiere ein Model oder ein Reinl dicht mit Butter aus, gebe das Gerührte darein, stelle es in siedendes Wasser, decke es zu, und lasse es im Dunste bedeckt auskochen; man muß aber sorgen, daß das Wasser nicht hineindringt. Wenn die Speise ausgesotten ist, stürzt man sie auf die Schüssel, gießt eine kräftige, aber kurze Schü oder Zitronensoß darüber und giebt sie zur Tafel.

496. Ochsenhirn mit Austern.

Man binde schönes gereinigtes Ochsenhirn in ein Tuch und laß es eine Viertelstunde sieden, dann löse man die Haut davon, und schneide fingerdicke Schnitzeln, gräte ein Paar reingewaschene Sardellen aus und treibe sie mit Butter ab, knette auch ein anderes Stückel Buttter mit Mehl ab, beschmiere die Schüssel damit, drücke Zitronensaft darauf, gebe die Hirnschnitzen, etwas von der Sardellenbutter und eine Lage Austern, wiederum Zitronensaft, dann wieder Hirnschnitzeln und etwas von in Mehl abgeknetteter Butter, und so fort bis es gar ist, dazu, setze es auf eine schwache Glut, decke es zu, und laß es nur so lange kochen, bis die Austern nicht mehr rohe sind.

497. Ochsenhirn auf gewöhnliche Art.

Man wasche das Hirn sauber, siede es in gesalzenem Wasser nicht ganz weich, ziehe ihm die Haut ab, löse die Adern aus, schneide das Hirn fingerdick, wiege Petersilkraut, Zitronenschalen und Zwiebel klein, schlage Eyer ab, salze sie, tauche die Hirnschnitten darein, bestreue sie mit dem gewiegten Petersilkraut und feinen Semmelbröseln, lasse auf einer Amuletpfanne Butter heiß werden, röste die Hirnschnitten auf beyden Seiten schön gelbbraun, und trage sie mit Petersilgrün, geziert oder mit Kräutersoß (114.) auf.

498. Ochsenschweif als Zuspeise.

Man zerhaue selben Gliederweis, siede sie im Wasser nicht gar zu weich, salze und pfeffere sie, kehre sie in Eyern und Semmelbröseln um, backe sie im Schmalze heraus und ziere sie mit Petersil, oder gebe sie in einer

guten Soß, z. B. Nro 112. oder 122. oder 124. oder 132.

499. Erdäpfelpudding mit Schinken.

Man siede gute mehlichte Erdäpfel, lasse sie auskühlen, schäle und reibe ein Pfund davon auf dem Reibeisen auf, treibe 8 Loth Butter oder Schmalz recht flaumig ab, rühe 4 Eyerdotter und sechs ganze Eyer nach und nach darein, die geriebenen Erdäpfel, dann ein Pfund kleingeschnittenen guten Schinken, eine Hand voll geriebene Semmel und ein wenig Mehl dazu, salze es, schmiere ein Reinl mit Butter aus, lege den Pudding darein, stelle ihn in siedendes Wasser und lasse ihn im Dunst gut aussieden, doch nicht zu tief im Wasser, damit das Wasser nicht etwa beim Deckel hinein dringe und den Pudding verderbe; übrigens wird er manchesmal auch mit Käse bestreuet, mit Butter abgeschmalzen, oder in der Ramsoß 123. zur Tafel gegeben. Noch besser wird er, wenn er im Rohre gebacken wird.

500. Einen mürben Hascheestrudel.

Man wiege Kalbsbraten oder Kapaun oder Hühnerfleisch nebst Zitronenschalen, Petersilkraut und Zwiebel klein zusammen, lasse Butter in einem Reinl heiß werden und Semmelbröseln darin rösten, rühre das Gewiegte nebst Salz, zwey Löffel voll sauern Ram und Muskatnuß darunter, mache einen mürben Teig, nach Nro. 507., walze einen länglichten Fleck aus, ungefähr einen messereücken dick, richte auf einer Seite nach der Länge das Haschee darauf, beschmiere dann die äußere Seite herum mit Eyern, schlage die an-

dere Seite vom Teig darüber, drücke sie am Rande allenthalben mit dem Daumen an, bestreiche den Teig mit Eyern, formiere ihn zu einer Schlange oder Schnecke, richte ihn auf ein Blech, backe ihn im Rohre und gieb ihn dann warm zur Tafel.

501. Kälbernen Schlegel mit Farß im Ofen zu backen.

Man siede den Schlegel nicht ganz weich, theile ihn in der Mitte in zwey Theile, löse das Bein aus, schneide den obern Theil des Fleisches fast bis auf die Hälfte von ihm auf ein Brett und dazu übersottenen Speck, Ochsenmark, Kälbereuterln, Basilikum, Thimian, allenfalls auch Jsopp oder eine Kundelrebe, eine eingeweichte Semmel, zwey bis drey ausgelöste Sardellen, etwas Zitronensaft und Salz, wiege es klein, bringe es in eine Schüssel, rühre 2 — 3 Eyer und 2 Löffel voll sauern Ram darunter, richte den Schlegel auf eine mit Butter ausgeschmierte Bratreine und formire mit dem Gewiegten den obern Theil des Schlegels, begieße ihn mit zerlassener Butter, umwickle ihn mit einem Kälbernetzel und Bindfaden und lasse ihn im Ofen backen. Wenn er fertig ist, nimmt man den Bindfaden ab, gießt eine gute Weinsoß z. B. 128. über ihn, und trägt ihn auf.

502. Hascheewandeln.

Man schmiere kleine dazu bestimmte Wandelmödeln mit Butter oder Schmalz, füttere sie mit messerrücken dickem Butterteig 506, und nachfolgendem Haschee: Wiege gedörrtes oder Kapaunenfleisch nebst 2 hartgesottenen Eyern, Petersilgrün, und Zitronen-

schnitzchen klein, lasse in einem Reinl Butter zerfliessen und eine Handvoll Semmelbröseln darin gelbbraun werden, rühre das Gewiegte gut darunter, lasse es unter beständigem Umrühren anlaufen, rühre dann noch 2 Löffel voll sauern Ram, Muskatnuß und das nöthige Salz darein, fülle die Model damit nicht ganz voll, überstreiche den Rand der ausgefütterten Model mit Eyerdotter, mache von dem genannten Teig einen Deckel darauf, drücke diesen am Rande mit dem untern zusammen, lasse sie im Rohre schön backen, bestreue sie mit Zucker und trage sie auf.

503. Hirnwandeln.

Man schmiere kleine dazu bestimmte Wandelmodel mit Butter oder Schmalz, füttere sie mit messerrücken dicken Butterteig Nro. 506 aus, und mache folgenden Farß: Man siede eine Portion Hirn nicht ganz weich, löse davon die Haut und Adern ab, zerrühre es in einer Schüssel zu einem Mus, rühre eine Hand voll in Butter geröstete Semmelbröseln, kleingewiegtes Petersilkraut, ein wenig Pfeffer, Salz, 2 — 3 Löffel voll sauern Ram, und 2 Eyerdotter gut darunter, fülle von diesem Farß die Model nicht ganz voll, klebe von genanntem Teig mit Eydotter Deckel über sie, drücke sie mit der Grundlage zusammen, lasse sie im Rohre schön backen, stürze sie aus den Modeln auf die Schüssel znm Auftragen und trage sie mit Zucker bestreut auf.

504. Raguwandeln.

Man schmiere die dazu bestimmten Model mit Butter oder Schmalz, füttere sie mit messerrücken

dicken Butterteig Nro. 506 oder 507 aus und mache ein Ragu von abblanschirten kleingewiegten Kalbsbrieseln und Euterln, in Milch geweicht und dann ausgedrückten Semmeln, allenfalls auch Krebsschweifeln und Karviol, Petersilgrün, Zitronenschnitzchen, und rühre das nöthige Salz, Eyerdotter, Milchram darunter, fülle das Abgerührte in die in Bereitschaft stehenden Model, mache einen Deckel darüber, verklebe ihn mit Eydotter, backe sie im Rohre schön, stürze sie dann heraus auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, bestreue sie allenfalls mit Zucker und trage sie auf.

Allerlei Pasteten.

505. Von der Verfertigung und Füllung der Pasteten.

Man walze aus dem Teige zwey messerrücken dicke große Blätter, schneide dann aus dem Kleinern ein rundes Blatt, so groß man die Pastete haben will, indem man einen Teller darauf legt, damit er schön rund wird, lege das Blatt auf ein Blech, bestreiche es rundum am Rande mit Eyerdotter, mache aus einem reinen Serviet einen runden Ballen, lege ihn auf die Mitte dieses Blattes, rädle das 2te Blatt wieder rund, es muß aber viel größer werden, als das Erste, weil es die ganze Pastete bedecken muß, decke den Ballen damit zu, drücke es mit den Fingern auf den Rand des untern Blattes gut an, rädle fingerbreite Streifen aus den Abschnitzen der 2 Fle-

cken, bestreiche den Rand der Pastete mit Eyerdotter, drücke die Streifen rundum darauf, bestreiche ihn nochmal mit Eyerdotter, drücke wieder rundum schmälere Streifen darauf, überstreiche die ganze Pastete mit Eyerdotter, bringe beliebige Verzierungen, z. B. Rosen, Mascherln, Namen, Sterne u. d. gl. an, lasse sie im Rohre schön langsam gelbbraun backen und dann auskühlen, schneide oben einen Deckel ab, ziehe das Serviet behutsam heraus, stelle die Pastete auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, fülle sie mit den bereits gekochten oder eingemachten für sie bestimmten Sachen, z. B. frikassirten Hühner- und Taubenvierteln, klein ungefähr wie Taubenviertel, geschnittenen Kalb-, Lamm-, und Wildpretfleisch oder Fischen, Karfiol u. dgl. nebst der erforderlichen Soß, decke den Deckel schön darauf und trage sie sogleich auf. Es versteht sich demnach von selbst, daß die Fülle siedheiß seyn muß.

Die meisten Pasteten, besonders jene, welche keine Soß bekommen, werden vor dem Backen mit den hiefür bestimmten Sachen, ungefähr fingerhoch also ohne Serviet, aber doch auch mit vorher gekochten und ausgekühlten Farßen gefüllt, am Rande des Fleckes aber so viel Platz gelassen, als nöthig ist, daß man den obern Fleck darauf gut ankleben kann, bestreiche sie mit Eydotter, bringe beliebige Verzierungen an, backe sie im nicht zu heißen Rohre und bringe sie warm auf die Tafel.

Die Blätter zu den kleinen Pasteteln werden mit Trinkgläsern schön rund ausgestochen, gefüllt bis an

den Rand, der mit Eyerdottern bestrichen werden muß, damit man den obern Fleck gut ankleben kann. Wenn die Pasteten also ganz fertig sind, werden sie mit Eyerdotter noch ganz überstrichen, und auf einem Blech im Rohre langsam gebacken.

506. Geblätterter Butterteig zu Pasteten.

Man nehme ein Pfund ausgetrocknetes feines Weitzenmehl auf ein Nudelbrett, theile es in 2 Theile, wovon einer etwas größer wird, mache in die Mitte des größern Theiles ein Grübchen, schlage darein 2 Eyer, ein wenig Salz und so viel Wasser, als erforderlich ist um einen nicht zu weichen Teig, wie z. B. der geschnittene Nudelteig ist, daraus machen zu können, arbeite ihn so lange gut ab, bis er sich von der Hand und dem Brett schält, d. i. ungefähr eine Viertelstunde, decke ihn mit einer Schüssel zu und lasse ihn ruhen, bis der 2te kleinere Theil auch zubereitet ist wie folgt: Mache in selben auch ein rundes Grübchen, schneide ein Pfund gut und frischausgewaschene, dann wieder abgetrocknete Butter darein, vermische es an einem kühlen Ort mit dem Mehl so geschwinde als möglich, und mache eine runde Kugel daraus, walze den ersten zur Ruhe gesetzten Theil messerrücken dick aus, stelle die Kugel in die Mitte, schlage den ausgewalzten Theil einmal links und einmal rechts darüber, so, daß er länglicht wird, klopfe ihn bis auf eine Dicke von 2 Fingern behutsam nieder, damit die Butter nicht durchgeschlagen wird, lege ein Drittel davon um, und das zweyte Drittel

darüber, so daß es also 3 Theile in einem umgebogen sind, walze ihn wieder nach der Länge behutsam, daß er nirgends aufspringt und nur nochmal so lange wird, als er dreyfach zusammengeschlagen war. Bey jedem Umwenden müß man das Brett mit Mehl bestreuen. Jezt lege man ihn nur noch einmal und in der Mitte zusammen, wiederhole das Walzen und Zusammenlegen nochmal, lege ihn in einen großen Teller, decke ihn mit einer tiefen Schüssel zu und lasse ihn an einem kühlen Orte eine halbe Stunde stehen. Hernach bringe man ihn abermal auf das Nudelbrett, walze ihn noch 2 mal aus und lege ihn wieder dreymal übereinander, lasse ihn dann eine Stunde an einem kühlen Orte ruhen, und er ist fertig, nur muß man ihn vor dem Gebrauch messerrücken dick auswalzen. Dieser Teig läßt sich an einem kühlen Ort 4 bis 8 Tage aufbehalten; wenn man dessen nöthig hat, darf man nur Stückchen nach Belieben abschneiden.

507. Butterteig mit sauerm Ram zu denselben.

Dieser wird genau wie obiger gemacht, nur nimmt man 1) statt 2 Eyer 4 Eyerdotter, und 2) statt Wasser sauern Ram.

508. Mürber Pastetenteig mit sauern Ram zu detto.

Man nehme ein Pfund Mundmehl auf ein Nudelbrett, zupfe ein halbes Pfund Butter darein, mische es mit den Händen gut untereinander, mache in der

Mitte ein Grübchen, schlage 2 Eyer und 2 Dotter darein, rühre das nöthige Salz und sauern Ram darunter, daß ein körniger Teig daraus wird, der sich gut auswalzen läßt, walze ihn dann messerrücken dick aus und mache beliebigen Gebrauch von ihm.

509. Farß in verschiedene kleine und große Pasteten von übergebliebenem gebratenen Kalbfleisch, von Hühnern oder Kapaunen.

Man löse das Fleisch von den Gebeinen ab auf ein Brett, füge hinzu Petersilkraut und Zitronenschnitzchen, wiege es klein zusammen, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und ein wenig Semmelbröseln gelbbraun werden, rühre das Gewiegte darunter, nebst Salz, ein wenig gestossene Nelken und Muskatnuß, lasse es unter beständigem Umrühren ein wenig dünsten, gieße ein wenig Fleischbrühe darunter und lasse es mitsammen aufkochen, schlage 2 bis 4 Eyerdotter in ein wenig Wasser ab und dann gut unter den Farß, lasse ihn auskühlen, streiche ihn dann fingerdick auf den untern Fleck, und verfahre übrigens auch mit ihr, wie schon unter Nro. 504. gezeigt wurde.

510. Pastetenfülle mit Aepfel.

Man brate gute Aepfel ganz weich, ziehe ihnen die Häute ab, vermische das Mark mit abgeklopften Eyerdottern, gestoßenen Zucker, eingesottenen Johannisbeeren, oder Weichseln, Zimmt u. dgl. fülle dieses Compot fingerdick auf den untern Pastetenfleck, und verfahre übrigens damit, wie unter Nro. 504. bereits gelehrt wurde.

511. Farß von gebackenen Fischen und Krebsen.

Man gräte die gebackenen Fische sauber aus auf ein Brett, füge hinzu: Petersilgrün, Zitronenschnitzchen, in Milch geweicht und dann ausgedrückte Semmel, ausgehülste Krebsschwänzchen und Scheeren, wiege es klein, lasse Krebsbutter, oder in deren Ermanglung andere Butter in einem Reinl auf der Glut zerfließen, rühre das Gewiegte, Salz und ein wenig Muskatnuß darunter, und lasse es unter beständigem Umrühren ein wenig dünsten, gieße ein wenig Erbsenbrühe daran und lasse sie damit nochmal aufkochen, frikassire es mit 2 bis 4 Eyerdottern, lasse den Farß auskühlen, fülle ihn dann fingerdick auf den untern Pastetenfleck, und verfahre übrigens auch damit, wie unter Nro. 504. schon gezeigt wurde.

512 Wildpretfarß in Pasteten.

Man nehme einen Vierling gebratenes Wildpret, 4 Loth Speck, 2 ausgewaschne und ausgegräte Sardellen, 12 Kappern, ein wenig Zitronenschnitzchen, Thimian, Basilikum, 2 Schalotten auf ein Brett, wiege es klein zusammen, lasse in einem Reinl hühnereygroß Butter zerfließen und 2 Löffel voll Semmelbröseln darin gelbbraun anlaufen, bringe das Gewiegte darunter und lasse es unter beständigem Umrühren eine Weile dünsten, gieße halb Weinessig und halb Fleischbrühe daran, drücke ein wenig Zitronensaft dazu, salze ihn, rühre ihn gut untereinander und lasse ihn nochmal aufkochen, klopfe 3 – 4 Eyerdotter in ein wenig frischen Wein, oder Wasser ab, rühre

sie unter den Farß, und auch noch ein wenig Blut, wenn man es eben bei der Hand hat, lasse ihn auskühlen und fülle ihn in die noch ungebackene Pastete, allenfalls auch gekochte Schwarzwildpretschnitzen in die Mitte, dann wieder Farß, backe die Pastete schön im Rohre und stelle sie ganz auf die Tafel.

513. Pastetenfarß von Erdäpfeln, Gansleber, Vögeln, Austern, Enten, Fasanen, Hammelsschlegel, Hasen, Indian, Kapaunen, Mark, Ragu, Rebhühnern, Schildkröten, Stockfisch, Wachteln u. s. w.

werden wie die unter Nro. 508 bis Nro. 511 angeführten gemacht. Die Köchin, welche jene zu machen versteht, kann auch diese, und so fand ich ganz überflüssig, durch eine Beschreibung das Buch zu vergrößern und somit zu vertheuern.

514. Kalte Pastete.

Man feuchte ein halbes Pfund schwarze Brodbröseln in frischem Wasser ein wenig ein, wiege ein halbes Pfund frischen Speck, einen halben Vierling Sardellen, eben so viel Kappern, zwei große Zwiebeln, ein wenig Thimian, Basilikum, von einer Zitrone die Schale und das innere Mark, Salz nach Proportion, und behalte dieses zum Farsiren auf, mache eine Pastete wie unter Nro. 504 gelehrt wird; Rothes Wildpret, Feldhühner, wilde Enten und dergleichen müssen vorher gedämpft werden. Dann läßt man alles erkalten, richtet den halben Theil von dem Farß auf den Boden der Pastete, das Wildpret aber in die Pastete so hinein, daß es in der Mitte erhoben

bleibt, gießt etliche Löffelvoll von der Soß darüber, deckt es mit dem übrigen Farß vollends zu und macht den Deckel darüber, bestreicht die ganze Pastete mit Eyern, und wenn die Verzierungen auf die Pastete gemacht worden, überstreicht man sie nochmal ganz und läßt sie backen. Wenn sie anfängt, gelb zu werden, bedeckt man sie mit einem Bogen Papier, damit sie nicht verbrennt, ehe das Innere fertig ist. Diese Pasteten giebt man kalt auf den Tisch, wenn man keine warme Speisen zu geben willens ist.

515. Schnepfenpastete mit dessen Farß.

Man putze den Schnepfen rein, nehme sein Eingeweid aus und lege es beiseits, salze den Schnepfen ein, lege ihn in eine Beitze von halb Wein und halb Wasser, 2 Zitronenscheiben, Basilikum, Thimian und 1 Lorbeerblatt, lasse ihn über Nacht darin liegen; dann stecke man ihn an Spieß und brate ihn schön. Die Beitze gieße man in das Untersätzel, worein der Saft vom Schnepfen während des Bratens tropfen muß. Man betropfe ihn während des Bratens bald mit Butter, bald mit der Beitze aus dem Untersätzel. Nun mache man den Farß, wie folgt: Man putze den Magen und die Gedärme rein, reibe sie mit Salz ein und wasche sie wieder aus, wiege sie nebst der Leber, Petersilgrün, Thimian und Zitronenschnitzchen klein zusammen, lasse in einem Reinl Butter zerfließen und darin eine Handvoll Semmelbröseln gelbbraun anlaufen, rühre das Gewiegte darunter und lasse es mitsammen noch ein wenig dünsten, gieße die Soß aus dem Untersätzel durch einen Seiher

darüber, allenfalls auch noch ein wenig Wein nach. Falls der Farß zu dicht wäre, lasse man ihn nochmal aufkochen, klopfe 4 — 5 Eyerdotter in ein wenig frischen Wein ab, rühre sie unter den Farß und lasse ihn auskühlen, setze die Pastete nach Nro. 504 in Bereitschaft, fülle die Hälfte Farß fingerdick darein, schneide den Schnepfen in 4 Theile, richte ihn auf den Farß in die Mitte, damit die Pastete schön hoch wird, fülle die andere Hälfte vom Farß darüber, mache den Deckel zu, lasse sie im Rohre schön backen, und stelle sie also auf die Tafel.

516. Rebhühnerpastete mit Farß.

Diese wird wie vorige Schnepfenpastete gemacht; nur muß man die Gedärme ganz wegwerfen, und nur den Magen, Leber und etwas Speck nehmen.

Von verschiedenen Torten.

---

517. Bisquittorte.

Man nehme 16 Eyerdotter in einen reinen glasirten Hafen, reibe mit ein halb Pfund Zucker von einer Zitrone die Schale ab und stosse ihn klein, rühre ihn unter die Eyerdotter, eine halbe Stunde lang immer auf eine Seite, dann ungefähr 14 Loth feines Stärkmehl und von 12 Eyweiß einen dichten

Schnee darunter, schmiere den Model mit Butter aus, bestreue ihn mit feingestossenen Semmelbröseln, fülle den Teig darein, lasse aber zwei Zolle Raum, damit sie in die Höhe gehen kann, backe sie in einem nicht zu heißen Rohre langsam, stürze sie heraus, lasse sie auskühlen, bringe sie auf einen Teller, überziehe sie obenauf mit Eis Nro 543, bestreue sie mit in siedendem Wasser abgebrühten, dann abgezogenen und kleingewiegten Pistazien, lasse sie in einem warmen Rohre gut trocknen, und sie ist fertig.

518. Bisquittorte mit schwarzen Brodbröseln.

Diese wird wie vorige gemacht, nur nimmt man statt Mehl gestossene, durchgesiebte Bröseln von gedörrter, schwarzer Brodrinde, aber nicht mehr als zu dem Teig nöthig sind, bis er noch über den Löffel rinnt. Uebrigens rührt man auch kleingewiegte Zitronenschnitzchen und ein wenig gestossene Nelken, nach dem die Eyer und Zucker schon eine halbe Stunde gut abgerührt wurden, darein; denn mit den Bröseln darf der Teig nicht mehr lange gerührt werden.

519. Brodtorten.

Man reibe ein halbes Pfund Mandeln mit einem trockenen, reinen aber rauhen Handtuch ab, damit der Staub davon kommt, stosse sie klein, bespritze sie mit ein wenig Wasser, damit sie nicht einen Oelgeschmack bekommen, bringe ein halbes Pfund kleingestossenen Zucker in einen Hafen und dazu 16 Eyerdotter, rühre dieses eine halbe Stunde gut ab, gebe darein: ein Täfelchen geriebene Schokolade, ein Loth

kleingewiegte Zitronaten, ein wenig gestossene Nelken, 3 Händevoll schwarze, trockene, geriebene und durchgesiebte Brodrinden und endlich die Mandeln, rühre es untereinander, schlage von den 16 Eyern das Weiße zu dichtem Schnee, rühre ihn auch daran und vermische alles mitsammen recht gut, schmiere den Tortenmodel mit Butter, Schmalz, oder Provenceröl aus, bestreue ihn mit feingeriebener, trockener schwarzer Brodrinde, bringe den Teig darein, lasse aber 2 starke Daumenbreit leer, weil er stark treibt, und backe die Torte in einem nicht zu heißen Rohre langsam schön, stürze sie auf den Kopf heraus, lasse sie auskühlen, kehre sie dann wieder um, bestreiche sie mit Eis (543), und verziere sie dann mit Buchstaben, Blumen oder dergl.

520. Gefüllte Bröseltorte.

Man mische 8 Loth feines Mehl und 6 Loth Butter auf einem Brett gut ab, dann 8 Loth durchgesiebten Zucker, ebensoviel kleingestossene Mandeln, 2 Eyer und ein wenig kleingewiegte Zitronenschnitzchen darunter, arbeite den Teig an einem kühlen Orte gut ab, walze ihn halb fingerdick aus, decke einen Teller darauf und schneide den Teig nach selbem rund aus, lege diesen Fleck auf ein Blech, fülle messerrückendick Weichseln oder Kirschen, die von den Kernen befreit seyn müssen, oder Johannisbeere darauf, nudle von den Abschnitzen des Fleckens lange Streife, bestreiche die Torte am Rande mit Eyerdotter, lege die Streife gitterartig darüber, mache am Rande eine fingerbreite Einfassung, bedupfe sie

dort und da mit Eyerdotter, backe sie im Rohre schön, lasse sie auskühlen, und bestreue sie dann mit Zucker.

521. Gefüllte Bröseltorte anders.

Man mache den Teig wie vorigen, walze und schneide aus ihm 4 runde Blätter, backe jedes besonders im nicht zu heißen Rohre, lege ein Blatt auf ein Blech, fülle messerrückendick eine beliebige süße Fülle von Johannisbeeren, Aepfeln, Weichseln, oder dergleichen Kompot darauf, decke sie mit dem zweiten Blatt zu, fülle wieder eine beliebige Fülle darauf, decke das dritte Blatt darüber, und wieder eine Fülle darauf, decke das vierte Blatt darüber, überziehe sie mit Eis, bringe am Rande länglichte Streifen von dem Eis an, lasse sie im warmen aber nicht heißen Rohre abtrocknen, und sie ist fertig.

522. Gefüllte Butterteigtorte.

Man walze von dem Butterteig Nro. 505 nach Belieben halbfingerdick aus, stürze einen Teller darauf und rädle nach selbem 3 runde Blätter aus, backe sie im Rohre jedes abgesondert, und verfahre übrigens eben so wie bei der vorigen.

523. Dresdner Torte.

Man rühre ein halbes Pfund Butter mit 4 Eyern flaumig ab, dann noch darein 5 Eyerdotter, 6 Loth gestossenen Zucker, 3 Löffelvoll süßen Ram, ein halbes Pfund Mehl, einen Löffelvoll Rosenwasser und kleingeschnittene Zitronenschalen, schmiere ein Model mit Butter aus, bestreue es mit kleingestosse-

nen Semmelbröseln, gieße den Teig darein, backe sie im nichtzuheißen Rohre, bestreue sie mit Zucker, und sie ist fertig.

524. Englische Torte.

Man treibe ein halbes Pfund Butter recht flaumig ab, rühre 6 Eydotter und ein halbes Pfund gestossenen Zucker nach und nach darunter, dann ebensoviel Mundmehl darein, und 8 Loth Rosinen ohne Kern, auch 2 Loth Zitronaten nebst einem Quintchen gestossene Vanille, schlage von 6 Eyweiß einen dichten Schnee und dann diesen auch unter die Masse, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, bestreue es mit Semmelbröseln, bringe den Teig daumendick hinein, verziere ihn mit gespaltenen Mandeln, lasse sie im Rohre langsam backen und trage sie auf: sie läßt sich aber 8 Tage saftig erhalten.

525. Erdäpfeltorten.

Man reibe ein Pfund gesottene abgeschälte, und ausgekühlte Erdäpfel klein, schlage in einem reinen glassirten Hafen 12 Eyer und 4 Dotter, und ein halbes Pfund feingestossenen Zucker eine halbe Stunde lang nach einer Seite recht gut ab, rühre obenangeführte Erdäpfel gut darein, schmiere den Model mit Butter aus, bestreue ihn mit kleingestossenen Semmelbröseln, gieße den Teig darein (2 Zoll muß oben Raum gelassen werden, damit er in die Höhe treiben kann), backe sie im nichtzuheißen Rohre, stürze sie heraus, und lasse sie auskühlen. Wenn man will, kann man auch kleingewiegte Zitronenschalen darunter rühren und sie mit Namen, Blumen rc. zieren.

526. Kaisertorte.

Man stosse ein halbes Pfund Zucker, und eben so viel abgezogene Mandeln klein, rühre 16 Loth Butter flaumig ab, 14 Eydotter nach und nach, immer mit einem Löffel voll Zucker, gut darunter, dann die Mandeln, von einer Zitrone die klein geschnittene Schale, 8 Loth Mehl und etwas Zimmt fleißig darein, schlage von den 14 Eyweiß einen Schnee, mische ihn gut darunter, bringe ihn 2 Zoll hoch in ein Reifblech, und backe sie im Rohre langsam.

527. Karmelitertorte.

Man rühre in einen Hafen sechs Eyer und sechs Eyerdotter eine Viertelstunde gut ab, dann ein halbes Pfund gefähten Zucker darein, und so rühre man eine Stunde fort, dann 8 Loth abgezogene gewiegte Mandeln, und 6 Loth Mundmehl nach und nach darein, nebst kleingeschnittenen Zitronenschalen, schmiere die Reifschüssel oder Blech mit Butter, gieße den Teig darauf, streue die übrigen Mandeln darüber, und backe sie schön heraus.

528. Linzertorte.

Man stosse ein halbes Pfund abgezogene Mandeln, sechs hartgesottene Eyerdotter und ein halbes Pfund Zucker klein, treibe ein halbes Pfund Butter mit 6 Eyerdottern ab, rühre kleingeschnittene Zitronenschalen und ein halbes Pfund Mehl darein, daß ein nicht zu fester Teig daraus wird, walze diesen auf einem Nudelbrett halbfingerdick aus, rädle ein rundes Blatt daraus, lege es auf ein rundes Blech,

bringe eingesottene Weichseln, oder Johannisbeeren darauf, bedecke sie mit fingerbreiten Streifen, welche aus dem nämlichen Teig gewalzt und gerädelt wurden, gitterartig, mache am Rande auch eine solche Einfassung darum, überstreiche die Torte mit Eyerdotter, lasse sie im Rohre schön backen, und ziere sie nach Belieben.

529. Schwarze Mandeltorte.

Man reibe ein halbes Pfund unabgezogene Mandeln mit einem rauhen Tuche rein ab und stosse sie recht klein, bespritze sie mit ein wenig Wasser, damit sie keinen Oelgeschmack annehmen, stosse ferner 10 Loth Zucker klein, bringe ihn in einen glassirten Hafen und 16 Eyerdotter dazu, rühre sie eine halbe Stunde lang gut ab, gebe darunter ein Täfelchen kleingeriebene Schokolade, ein Loth kleingeschnittene Zitronaten, ein wenig gestossene Nelken und dann die gestossenen Mandeln, rühre alles recht gut untereinander, schlage 10 Eyweiß zu Schnee, rühre ihn auch gut darunter, streiche einen Model mit Butter, Schmalz oder Provenceröl aus, bestreue ihn mit feinen Semmelbröseln, fülle den Teig darein, daß oben zwei Zolle Raum bleibt, weil die Torte stark in die Höhe geht, lasse sie in einem nicht zu heißen Rohre schön backen und verziere sie nach Belieben.

530. Weiße Mandeltorte.

Man ziehe ein halbes Pfund Mandeln ab und stosse sie klein, bespritze sie ein wenig mit Rosenwasser, damit sie keinen Oelgeschmack bekommen, stosse

ferner 16 Loth Zucker klein, bringe ihn in einen glassirten Hafen und darein: 16 Eyerdotter, 1 Loth kleingewiegte Zitronenschalen, rühre sie eine halbe Stunde lang gut durcheinander und dann die gestossenen Mandeln darein, schlage die 10 Eyerweiß zu Schnee, rühre ihn gut darunter und backe sie wie vorige.

531. Marzipantorte.

Man lasse ein Pfund Zucker mit 2 Löffel voll Rosenwasser in einer messingenen Pfanne sieden, rühre darunter anderthalb Pfund kleingestossene Mandeln, drücke den Saft einer Zitrone darein, schlage von 2 Eyweiß einen Schnee und rühre ihn darunter, daß ein dichtlicher Teig daraus wird, lasse ihn auskühlen, mache dann von diesem Teig zierliche Ringe, oder flechte ihn aufgesetzt in die Höhe auf ein mit Butter geschmiertes Tortenblech, backe sie in gelinder Hitze, mache ein weißes Eis darüber, fülle die Oeffnungen mit eingemachten Früchten aus, und ziere sie allenfalls auch mit anderm Zuckerwerk. Von diesem Teig kann man auch sogenannte Busserln, Bretzchen 2c. 2c. machen.

532. Pistazientorte.

Diese wird wie die weiße Mandeltorte gemacht; nur nimmt man noch dazu 4 Loth abgehäutete, kleingewiegte Pistazien und 1 Loth kleingewiegten dann gut ausgedrückten Spinatsaft. Die Pistazien muß man vorher mit laulichem Wasser abbrühen, oder 12 Stunden lange im Wasser aufweichen lassen. Heiß abgebrüht, würde ihnen ihre rechte Farbe nehmen.

533. Polnische Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter eine halbe Stunde lang, daß er schön glatt wird, dann 6 Eydotter, einen nach dem andern darunter, stoßt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln klein, nimmt 12 Loth gestoßenen Zucker und von einer Zitrone die klein geschnittenen Schalen, dann eine Handvoll geriebene Semmelbröseln dazu, schlägt von 4 Eyweiß einen dichten Schnee, rührt ihn auch darunter, gießt ihn in ein Reifblech und backt sie schön heraus. Auch macht man gewöhnlich, wenn die Torte ausgekühlet ist, ein Eis (545) darauf.

534. Pomeranzentorte.

Man bringt 1 halbes Pfund gestoßenen Zucker in eine tiefe Schüssel, schält 2 Pomeranzen ab, wiegt die Schalen klein, schüttet sie in den Zucker, brüht 1 halbes Pfund Mandeln ab, stoßt sie sammt dem Mark der 2 Pomeranzen klein, rühret es gut unter den Zucker nebst 10 Eydottern, schlägt von den 10 Eyweiß einen dichten Schnee, diesen gut unter die Masse und zwar eine ganze Stunde lang, bis sie recht flaumig ist, zuletzt rührt man eine Handvoll Semmelbröseln darein, schmiert einen Tortenmodel mit Butter aus, bestreut ihn mit Semmelbröseln, bringt die Masse darein, läßt 2 Daumen hoch Raum zum Aufgehen, und backt sie in einem nicht zu heissen Rohre schön. Verzieren kann man sie nach Belieben.

535. Eine Ringeltorte.

Man treibe 1 halbes Pfund Butter recht flaumig ab, schlage 3 Eyer daran, rühre darunter: 12

Loth kleingestoßenen Zucker, etwas Zimmt, feingeschnittene Zitronenschalen, 20 bis 24 Loth Mundmehl, je nachdem es stark anzieht, mache von dem halben Teig ein rundes Blatt auf ein Blech, von dem übrigen aber fingerlange und eben so viele Gefäße oder Ringe, drücke sie in den Bodenteig, überstreiche sie mit abgeschlagenen Eyern, backe sie schön braun, fülle die Ringeln oder Oeffnungen mit eingemachten Früchten, z. B. Johannisbeeren, Kirschen, Weichseln, gedünstetem Aepfelmark oder dergl. zierlich und bestreue das Ganze mit Zucker.

436. Schokoladetorte.

Diese wird wie die Bisquittorte 517 gemacht; nur nimmt man 3 — 4 Täfelchen feingeriebene Schokolade und ein wenig gestoßene Nelken, wogegen so viel Mehl zurückbleibt.

537. Schokoladetorten mit Mandeln.

Man stoße 16 Loth abgezogene Mandeln und eben so viel Zucker klein, bringe sie in einen reinen glassirten Hafen, rühre 16 Eyerdotter eine halbe Stunde lang daran, schlage von 12 Eyerklar einen Schnee und rühre ihn nebst 3 — 4 Täfelchen geriebene Schokolade darunter, breite diesen Teig in den Model aus, backe ihn, und ziere die Torte nach Belieben schön.

538. Kleine gefüllte glassirte Törtchen.

Man stößt ein Viertelpfund Zucker klein, schält ebensoviel Mandeln ab, und schneidet sie ganz klein, setzt sodann in einer Pfanne den Zucker auf die Glut,

läßt ihn goldgelb werden, schüttet die Mandeln hinein, und läßt sie damit nur ein paar Minuten lang aufkochen, schmiert kleine hiezu bestimmte Mödelchen oder kleine tiefe Kaffeetassen mit Mandel- oder Provenceröl aus, und giebt von dem Aufgekochten einen Löffelvoll hinein, drückt es mit einem Löffel so gut als möglich auseinander, damit die Törtchen ganz dünn werden. Wenn sie ausgekühlt und hart sind: so nimmt man sie heraus, und füllt eingesottene Weichseln oder andere Früchte darein, giebt sie offen, oder eines mit dem andern bedeckt, zur Tafel.

539. Eine Bergtorte.

Man lege den Boden mit dem Marzipanteig 541, formire mit dem Zuckerduft 544 eine bergartige Torte, backe sie schön, färbe und ziere sie, wenn sie ausgekühlt ist, nach Belieben, und trage sie auf.

540. Bettelbrod.

Man rühre 8 Eyer, 4 Dotter und 16 Loth Zucker in einem reinen glassirten Hafen eine halbe Stunde lang recht flaumig ab, mische 16 Loth abgehäutete kleingestossene Mandeln, von einer halben Zitrone die kleingeschnittene Schale und ein Täfelchen gestoßene Schokolade gut darunter, schmiere ein breites Reifblech mit Butter aus, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle den Teig darein, lasse daumenhoch Raum, damit es nicht überlaufen kann, backe es im Rohre langsam, lasse es auskühlen, schneide dünne Schnitzchen daraus auf ein Blech, bestreiche sie mit Eis Nro. 545 und lasse es in einem warmen Rohre abtrocknen.

541. Marzipanteig zur Verzierung der Torten und verschiedener Zuckerbäckereyen.

Man lasse ein Pfund Mandeln im kalten Wasser aufweichen und ziehe ihnen dann die Bälge ab, wasche sie in frischem Brunnenwasser und stoße sie mit etwas Rosenwasser in einem Mörser klein, rühre 16 Loth Zucker darunter, lasse diese Masse in einer messingenen Pfanne auf der Glut so lange trocknen, bis sie nicht mehr am Finger klebt, rühre von 2 Eyweiß einen dichten Schnee darunter (er muß aber beständig umgerührt werden, damit er sich nicht anlegt), gieße ihn auf ein mit feinem Mehl bestreutes Brett, wirke ihn aus und formire verschiedene Früchte, Buchstaben, Verzierungen 2c. aus ihm. Falls er sich sogleich nicht gut arbeiten läßt, — muß er einige Zeit in einen Keller gestellt, allenfalls auch noch mit gesiebten Zucker vermischt werden.

542. Pomeranzen- oder Zitronenschalen zur Verzierung der Torten und Zuckerbäckereyen.

Man schäle von Pomeranzen oder Zitronen die Schalen ab, wiege sie sehr klein, binde sie in einen reinen Lappen und lasse sie einen Sud aufthun, drücke sie aus, damit sie den bittern Geschmack verlieren, lasse in einem messingenen Pfändel Zucker mit Pomeranzen oder Zitronensaft auf dem Feuer zerfließen und unter beständigem Abschäumen so dicht einsieden, daß man aus ihm Fäden ziehen kann, rühre die Schalen darunter, lasse sie ein Paar Minuten sieden und sie sind fertig. Man kann sie nicht nur

zum Verzieren, sondern auch zum Füllen verschiedener Zuckerbäckereyen gebrauchen.

543. Gezogener Zucker zur Verzierung der Torten und anderer Zuckerbäckereyen.

Man lasse in einer messingenen Pfanne ein halbes Pfund Zucker mit 3 — 4 Löffel voll Wasser so lange kochen, bis der Tropfen, den man davon in ein Wasser fallen läßt — hart wird. Nun drücke man etliche Tropfen Zitronensaft hinein und lasse ihn noch ein wenig kochen, beschmiere einen reinen Marmorstein mit Mandel- oder Provenceröl, wische das Oel ab, gieße den Zucker darauf, streiche ihn schnell mit einem Messer so dünne als möglich auseinander, schneide ihn zu länglichen und beliebigen Streifen, wie man sie zu Verzierungen, zu Buchstaben u. s. w. bedarf, hebe sie mit dem Messer auf und biege sie nach Belieben, weil sie sich noch biegen lassen und ziere dann gelegentlich die Torten u. dergl. damit.

544. Zuckerduft zur Verzierung der Torten ꝛc.

Man lasse 16 Loth feinen Zucker mit 4 Löffel voll Wasser in einer messingenen Pfanne so lange sieden, bis man mit einem Löffel aus ihm Fäden ziehen kann, schäume ihn rein ab, mache von 5 Eyerweiß einen Schnee, und rühre ihn unter den Zucker, wann er auf dem Boden der Pfanne nicht mehr flüssig ist, rühre es gut unter einander und lasse ihn auf einer Glut bestehen, wo er aufsteigen und hart werden muß. Man kann ihn nach Belieben färben, z. B. grün, mit grünem Spinatsaft, roth mit Alker-

messaft, gelb mit auf Pomeranzen abgeriebenem Zucker, blau mit Schwarzbeer-, Kirschen- oder Weichselsaft, braun mit Schokolade.

545. Weißes sogenanntes Eis.

Unter jedes Eyerklar rührt man 4 Loth Zucker und schlägt es so lange ab, bis es recht dicht ist. Dann überstreicht oder bespritzt man die Torten, Mandelbögen, süße Bretzchen u. dgl. damit.

Verschiedene Mehl- und Eyerspeisen.

---

546. Den Bröselteig mit Butter zu Kirschen-, Weichsel-, Zwetschgenflecken u. s. w. zu machen und zu benützen.

Man nehme ein halbes Pfund Mundmehl auf ein Brett, bröckle eben soviel frisch ausgewaschene und dann abgetrocknete Butter darunter, schlage 2 Eyer dazu, salze es, rühre es gut unter einander, arbeite den Teig an einem kühlen Orte eine Viertelstunde lang ab, damit er recht fein wird, decke ihn mit einer tiefen Schüssel zu und lasse ihn eine halbe Stunde an einem kühlen Orte stehen, walze ihn dann messerrückendick aus, bringe ihn auf das Blech,

fülle ihn so dick als er ist mit ausgekühltem Kompot, rädle eben so dicke fingerbreite Streifen, belege den Flecken damit, so breit von einander als die Streifen sind, bestreiche sie mit Eyerdotter, lege wieder solche Streifchen übers Kreuz darüber, damit der Flecken gleichsam mit einem Gitter überzogen ist, bestreiche sie auch wieder mit Eyerdotter, lasse ihn im Rohre schön backen und dann auskühlen, bestreue ihn allenfalls mit Zucker und Zimmt, und er ist fertig.

547. Süßer Bröselteig mit Mandeln zu detto.

Man nehme ein halbes Pfund Mundmehl auf ein Brett, bröckle eben so viel frischgewaschen und dann ausgetrocknete Butter darunter, mische mit der Hand 4 Loth kleingestossenen Zucker und 8 Loth abgezogene und kleingestossene Mandeln gut darein, auch noch 3 Eyerdotter und 4 — 5 Löffel voll süßen Ram, mache einen nicht zu weichen Teig daraus und lasse ihn eine Viertelstunde ruhen. Dann walze man ihn messerrückendick aus und er ist fertig. Dieser kann aber nur zu süßen Sachen applizirt werden.

548. Ganze, gebackene Aepfel.

Man schäle Borsdorfer- oder andere gute Aepfel, schneide oben ein Blättel ab, steche den ganzen Butzen heraus, fülle sie mit kleingewiegten Mandeln, geröst eten Semmelbröseln, kleinen Weinbeerln, Zucker und Zimmt, die mit ein wenig Wein angefeuchtet wurden, decke sodann die Blätteln darauf und hefte sie mit einem feinen Hölzel an, klopfe Eyer ab, kehre die Aepfel darin um, bestreue sie mit Sem-

melbröseln und backe sie nicht gar zu heiß heraus, sondern lasse sie ganz langsam eine schöne Farbe bekommen, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, und wenn man will, gebe man eine gute Weinsoß darüber. Ehe man sie auf die Tafel giebt, nimmt man die Hölzchen heraus und besteckt sie mit länglich geschnittenen Mandeln.

549. Reisäpfel.

Man reinige 16 Loth Reis sauber, lasse ihn in Milch weich und gut einsieden, rühre darunter: 3 Loth abgezogene und gestossene Mandeln, Zimmt und Zucker nach Belieben, lasse den Reis auskühlen, schlage 2 Eyer und 2 Dotter daran, (wenn er zu fest wäre, hilft man mit einem Ey nach, er muß seyn wie abgetriebener Knödelteig), formire äpfelartige Ballen daraus, stecke oben auf jeden eine Nelke, damit es wie der Butzen aussieht, unten stecke man Stiele darein, kehre die Aepfel in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln, backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön heraus, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, und trage sie warm auf.

550. Amulet oder eingeschlagene Eyer, auch Eyer im Schmalze genannt.

Man schlage für 6 Personen 10 Eyer in einen Topf, gebe Salz, Schnittlauch und allenfalls auch Pfeffer daran, schlage es gut ab, lasse ein proportionirtes Stück Schmalz in einer flachen Pfanne recht heiß werden, gieße die abgeschlagenen Eyer darein,

und hebe es Anfangs mit einem Schäuferl ringsherum auf, damit es nicht anbrennt. Ist es auf dem Boden bräunlicht: so nimmt man von eben der Größe wieder eine Pfanne mit Butter, und wenn sie heiß ist: stürzt man das Amulet von der ersten Pfanne in die andere hinüber und läßt es auf einer Glut schön bräunlicht werden. Es soll auf beyden Seiten schön gebacken seyn, und doch in der Mitte ganz saftig bleiben. Man giebt es dann gleich auf einer Schüssel zur Tafel.

551 Ein Amulet auf eine andere Art.

Man nimmt nach Gutdünken ein wenig Mehl, und laulichte Milch, 6 – 8 Eyer, 2 Loth gestossenen Zucker und ein wenig Zimmt, macht einen ganz dünnen Teig davon an, läßt sodann Butter in einer Pfanne zerschleichen, gießt den Teig hinein, so daß er auseinander rinnt; ist solches auf einer Seite braun, so kehrt man es um, und läßt es auf der andern Seite auch braun werden und tischt es auf einem umgekehrten Teller auf. Nach Belieben kann man es mit Zucker bestreuen.

552. Noch ein anderes Amulet.

Man klopfe Eyer ab, gieße ein wenig Milch daran, wiege einen geselchten oder gebackenen Fisch, nebst ein wenig Petersilkraut ganz klein, rühre dann alles untereinander ab, lasse Schmalz in einer Amuletpfanne heiß werden, gieße das Abgerührte hinein und lasse es unter beständigem Umrühren zusammen gehen.

553. Kaiserauflauf.

Man treibe 4 Loth Butter recht flaumig ab,

rühre 10 Eyerdotter einen nach dem andern und 4 Loth Mundmehl darein, dann 8 Loth gestossenen Zucker, 8 Loth abgehäutete kleingeschnittene Mandeln, von einer halben Zitrone die feingeschnittenen Schalen und etwas Vanilie, schlage die 10 Eyerweiß zu Schnee, rühre ihn darunter, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, richte den Teig darein, lasse aber 2 daumenbreit Raum, damit er nicht überlaufen kann, backe ihn im Rohre schön, und bringe ihn mit Zucker bestreut auf die Tafel.

554. Krebsauflauf.

Dieser wird wie Nro. 557 gemacht, nur nimmt man statt Fische, Krebsschwänzchen und Scheeren, und Krebsbutter.

555. Brodauflauf.

Man treibe 8 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 12 Eyerdotter nach und nach darein, reibe 16 Loth altgebackenes schwarzes Brod auf, gieße so viel rothen Wein daran, als zur Anfeuchtung nöthig ist, rühre es dann unter die 12 Eyerdotter, auch 6 Loth abgehäutete gestossene Nelken, Zimmt und Zucker, schlage die 12 Eyerweiß zu Schnee, rühre es auch darunter, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, bestreue es mit feinen Brodbröseln, bringe den Teig darein, lasse aber 2 daumenbreit Raum, damit er nicht überlaufen kann, backe ihn langsam im Rohre, bestreue ihn mit Zucker und trage ihn sogleich auf.

556. Erdäpfelauflauf.

Man reibe gekochte, ausgekühlte schöne Erdäpfel

auf dem Reibeisen, treibe 8 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eyerdotter, einen nach dem andern darein, dann ein halbes Pfund Erdäpfel und 4 Loth auf einer Zitrone abgerieben und dann gestossenen Zucker gut darunter, schlage das Weiße der 8 Eyer zu Schnee und rühre ihn auch unter die Erdäpfel, schmiere eine Reifschüssel mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit Semmelbröseln, gieße den Teig darein, und backe ihn im Rohre schön heraus. Wenn es beliebt, kann man auch diesen mit Zucker bestreuen.

557. Fischauflauf.

Man gräte gebackene Fische aus auf ein Brett, füge hinzu: grünen Petersil, Schnittlauch, ein Paar ausgewaschen und ausgegräte Sardellen, Zitronenschnitzchen, wiege es klein zusammen, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und ein Paar Händevoll Semmelbröseln gelbbraun anlaufen, rühre das Gewiegte darunter und lasse es ein wenig dünsten, bringe es in eine tiefe Schüssel, und lasse es ein wenig auskühlen, rühre darein: 8 Eyer, ein wenig süßen Ram, das nöthige Salz und Muskatnuß und schlage es gut untereinander, schmiere ein Reinl mit Butter aus, schütte das Abgerührte darein, lasse es im Rohre schön backen und bringe es dann sogleich auf die Tafel. Die Sardellen können nach Belieben weggelassen werden.

558. Geschnittennudelauflauf.

Man mache von 2 Eyern und dem dazu erforderlichen Mehl feingeschnittene Nudeln, lasse in einem

Reinl eine Maaß gute Milch siedend werden, rühre die geschnittenen Nudeln und etwas Vanilie darein, lasse sie unter beständigem Umrühren dichtlich werden, gieße sie in eine Schüssel heraus, und lasse sie auskühlen. Dann treibe man ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eyerdotter jeden besonders gut darunter, endlich auch die geschnittenen Nudeln und dann gestossenen Zucker darein, schlage die 8 Eyerklar zu Schnee und dann auch diesen darunter, schmiere eine Reifschüssel, oder ein Becken mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit Semmelbröseln, gieße das Abgerührte darein, lasse aber 2 Daumenbreit leer, damit er beym Aufgehen nicht überläuft, backe ihn schön in einem nicht zu heißen Rohre und trage ihn allenfalls mit Zucker bestreuet sogleich auf. Er ist eben so gut als der Reisauflauf und kaum von ihm zu unterscheiden.

559. Griesauflauf.

Man lasse in einer Maaß guten Milch ein Quartel Gries dichtlich einkochen, und verfahre übrigens mit ihm wie mit dem nachfolgenden Reisauflauf Nro. 562.

560. Musauflauf mit Vanille.

Man nehme 3 – 4 Löffel voll feines Mehl in ein messingenes Pfandel, rühre nach und nach eine halbe Maaß Milchram darein, damit es recht flüssig wird, lasse es auf'm Kohlfeuer unter beständigem Umrühren etwas dichter als Kindsmus kochen, gieße es in eine Schüssel heraus und lasse es auskühlen, treibe 4 Loth Butter in einer Schüssel recht flaumig ab,

rühre 8 Eyerdotter nach und nach darein und das Mus darunter, wann es kalt ist, auch Zucker und Vanilie nach Belieben; schlage von 6 Eyerweiß einen Schnee, rühre ihn darunter, schmiere das Reifblech mit Butter aus, fülle das Mus darein, lasse aber 3 Finger Raum, damit es nicht überläuft, und backe es eine halbe Stunde lang in einem nicht zu heißen Rohre, steche mit einem reinen Hölzchen darein; wenn sich kein Teig mehr anhängt, so ist er fertig, bestreue ihn mit Zucker und trage ihn sogleich auf.

561. Pomeranzenauflauf.

Dieser wird gemacht, wie voriger Musauflauf, nur nimmt man noch Zucker darunter, der auf einer Pomeranze abgerieben und dann gestossen wurde.

562. Reisauflauf.

Man reinige ein halbes Pfund Reis sauber, setze ihn dann in einem Reinl mit ein und einer halben Maaß guter Milch aufs Kohlfeuer und lasse ihn unter beständigem Umrühren recht weich ein- und dichtlich kochen, rühre allenfalls 6 Loth abgehäutete kleingestossene Mandeln darunter, gieße die Maße in eine Schüssel heraus, und lasse sie auskühlen, treibe 8 Loth Butter möglichst flaumig ab, rühre 12 Eyerdotter nach und nach darein, und dann den Reis gut darunter; wann er ausgekühlet ist, reibe man Zucker nach Belieben auf einer Zitrone ab, stosse ihn klein und rühre ihn darunter, schlage das Weiße von 9 Eyern zu Schnee, rühre ihn auch darunter und alles wohl ab, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, bringe den

Teig darein, lasse aber 2 Daumen breit Raum, damit er nicht überläuft, und backe ihn im Rohre schön. Wenn sich nichts mehr an ein Hölzchen hängt, das man darein sticht, ist er fertig und kann allenfalls mit Zucker bestreut sogleich aufgetragen werden. Die Mandeln kann man nach Belieben weglassen, und zur Abänderung ausgelöste Zibeben, feingeschnittene Zitronaten oder dergl. nehmen. Diesen Auflauf kann man auch mit einem beliebigen Kompot füllen.

563. Schneckenauflauf.

Man siede die Schnecken weich und putze sie rein, bringe sie auf ein Brett, ein Paar Schalottchen dazu und verfahre übrigens damit wie mit dem Fischauflauf Nro. 557.

564. chokoladeauflauf.

Dieser wird genau wie der Musauflauf 560 gemacht, nur rührt man noch ein oder 2 Täfelchen geriebene Schokolade darunter.

565. Weichselauflauf.

Man dünste eine Portion Weichseln in Wein und Zucker, wenn sie ausgekühlt sind, sondere man die Kerne davon ab, bringe die Weichseln auf ein Brett und dazu: 4 Loth in den Weichselsaft getaucht und dann ausgedrückte Semmeln, dann auch ein wenig Zitronenschnitzchen, alles zusammen ein halbes Pfund, wiege alles klein zusammen, treibe 8 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 8—10 Eyerdotter einen nach dem andern darein und endlich die Weichseln darunter, stosse 4—8 Loth Zucker, 2 Loth Zitronaten und

4 Loth Mandeln klein, schlage von 8 Eyweiß einen Schnee, rühre ihn sammt den Zucker und ein wenig gestossenen Nelken auch darunter, schmiere ein Reifblech mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, gieße den Teig darein, lasse aber 2 daumenbreit Raum, damit er nicht überlaufen kann, backe ihn schön im Rohre und bestreue ihn mit Zucker. Wegen der rechten Farbe muß man auch 1 Täfelchen Schokolade darunter rühren.

566. Zitronenauflauf.

Dieser wird wie der Musauflauf Nro. 560. verfertigt; nur nimmt man auf einer ganzen Zitrone abgerieben und dann gestossenen Zucker darunter.

567. Brandteig.

Man setze eine halbe Maaß süßen Ram in einer messingenen Pfanne aufs Kohlfeuer, lasse ihn siedend werden, rühre feines Mundmehl darein, bis ein dichter Teig entsteht, lasse ihn auf genanntem Feuer unter beständigem Umrühren abtrocknen, bis er sich von der Pfanne schält, bringe ihn dann heraus in eine reinglassirte Schüssel, arbeite ihn ab, bis er recht fein ist und Blasen macht, lege 8 oder 9 Eyer in lauliches Wasser, rühre eins nach dem andern gut darein und auf einer Zitrone abgerieben und dann gestossenen Zucker darunter. Falls der Teig zu dichte wäre, so schlage man noch ein Ey darein, wäre er aber zu dünne, so nehme man um eins weniger, sorge aber, daß er nicht kalt wird, damit er schön läuft. Man gebraucht ihn zu verschiedenen Speisen, z. B. gebackenen Fröschen, Zwetschgen, Obla-

tenküchеln, Strauben, Aepfelküchеln, Brandnudeln, Hollerküchеln, Windküchеln u. dergl.

568. Extra gute Bretzchen zu Kaffee.

Man schütte ein halbes Pfund Mundmehl auf ein Nudelbrett, theile es mit einem Messer in 4 gleiche Theile, ziehe einen Theil davon in einige Entfernung auf ein rundes Häuflein zusammen, mache ein Grübchen darein, und in dieses gebe man einen Löffel voll Germ und ein wenig Milch, mache einen Teig daraus, wie z. B. der gewöhnliche Dampfnudelteig ist, schneide mit einem Messer ein Kreuz mitten in ihn, und lasse ihn an einem laulichen Orte aufgehen. Nun nehme man die übrigen 3 Theile Mehl auf ein Häufchen und mache auch ein Grübchen darein, bringe in dieses ein klein wenig Salz, 2 Loth gestossenen Zucker, 3 Eyer, einen Vierling ausgewaschene und ausgedrückte Butter, und ½ Quintchen feingestossene Vanilie, mische es mit einer Hand gut untereinander und endlich auch das Mehl darunter, reibe den Teig mit der Hand so, wie man gewöhnlich die Farbe reibt, bis er recht fein ist, bringe ihn auf ein Häufchen zusammen, und menge das zuerst gemachte Dämpflein gut darunter, wann es genug aufgegangen ist, mache einen Laib daraus, bringe ihn in eine mit Mehl bestäubte tiefe Schüssel, decke ihn mit einer ähnlichen zu, damit er Platz hat zum Aufgehen, stelle ihn im Sommer in den Keller, im Winter aber in einen andern frostfreien kühlen Platz, und lasse ihn aufgehen, bis er wie gewöhnlicher Küchelteig ist, wozu ungefähr 4 Stunden erforderlich

sind. Dann legt man ihn auf das Nudelbrett heraus, und drückt ihn zusammen, bis er wieder so klein ist, als er vor dem Aufgehen war, doch muß dieß schnell geschehen, damit er seine Treibkräfte nicht verliert, bringe ihn wieder in die 2 Schüsseln, und lasse ihn abermal also aufgehen. Wann nun dieses erfolgt ist, so formire man Bretzchen oder ein anderes Kaffeebrod daraus, lege sie auf ein Blech, bestreiche sie mit Eyerdotter, bestäube sie mit gestossenem Zucker und Mandeln, und backe sie sogleich im Rohre heraus. Aufgehen darf man sie nun nicht mehr lassen. Mit Zitronaten kann man den Geschmack noch erhöhen und sie besonders auf die Tafel geben.

569. Butterkoch.

Man treibe 6 Loth Butter recht flaumig ab und 3 Löffel voll Mehl eben so darein, rühre 16 Eyerdotter einen nach dem andern, dann 4 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestossenen Zucker darunter, sodann einen dichten Schnee von 12 Eyerweiß gut mit der Masse ab, schmiere ein Reifblech mit Butter oder Schmalz aus, gieße das Abgerührte darein, lasse ungefähr 4 Daumenbreit Raum, damit es nicht überläuft, backe es in nicht zu großer Hitze im Rohre schön braun, und bringe es allenfalls mit Zucker und Zimmt bestreut sogleich auf die Tafel.

570. Gebackene ganze Eyer.

Man wiege Schampinions, grüne Petersilie und Zwiebeln recht klein, auch in Milch geweicht und dann ausgedrückte Semmeln, treibe Butter ab, wie

sche das Gewiegte darunter, schlage Eyer und Eyerdotter daran, rühre Semmelbröseln, daß ein nicht zu weicher Teig daraus wird, darunter, salze und würze es, schlage noch 2 Eyer besonders ab, kehre die gemachten Eyer darin um, und backe sie im heissen Schmalze heraus.

571. Gerührte Eyer mit Spargeln.

Man schneide Spargel in kleine Stückchen, siede sie in gesalzenem Wasser weich, lasse sie durch einen Seiher ablaufen, rühre Eyer und Ram untereinander, lasse in einem Reinl, welches aber nicht zu tief seyn darf, oder in einer flachen Amuletpfanne Butter zerfließen, aber nicht heiß werden; bringe nebst etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer, die Eyer und Spargel hinein, rühre sie so lang, bis die Eyer bestehen, und dann richte man sie an.

572. Harte Eyer nach deutscher Art.

Die Eyer werden hart gesotten, abgeschälet und in frisches Wasser gelegt. Dann nehme man Sauerampfer, etwas Körbelkraut, wasche sie recht sauber und wiege sie klein zusammen, lasse in einem Reinl frische Butter zerfließen, und die Kräuter darin anlaufen, staube ein wenig Mehl daran, gieße gute Erbsensuppe hinzu, und lasse es kochen. Indessen nehme man die Eyer aus dem frischen Wasser und lege sie in ein warmes; wenn sie erwärmt sind, schneide man sie in der Mitte voneinander, rühre Salz, Pfeffer, etliche Eyerdotter unter die Kräutersoß mit ein wenig Muskatnuß, richte sodann die Eyer auf eine Schüssel, und gieße die Soß darüber.

573. Eyer mit Krebsen gefüllt.

Man schäle 8 hartgesottene Eyer ab, schneide sie in der Mitte von einander, bringe die Dotter auf ein Brett und dazu von 12 Krebsen die ausgelösten Scheeren und Schwänzchen, auch ein wenig Petersilgrün und Zitronenschnitzen, wiege es klein zusammen, treibe in einem Schüsselchen 3 Loth Butter recht flaumig ab, rühre das Gewiegte darunter, auch ein wenig Semmelbröseln, Muskatnuß und Pfeffer und das erforderliche Salz, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, stelle die ausgehöllten Eyerschnitzchen darauf, fülle die Höhlungen mit dem abgerührten Farß, gieße in einen Topf ein Quartel süßen oder sauern Ram, schlage 3 ganze Eyer darein, rühre ein wenig Salz und Schnittlauch darunter, sprudle es gut ab, gieße es über die Eyer, lasse sie im Rohre ein wenig backen und schön bräunlich werden. Zur Abwechslung kann man sie auch ohne Krebsfleisch machen, an den Fleischtagen allenfalls von übergebliebenen Braten, Hühnern, Schinken, Kapaunen oder dergl.

574. Eyer mit Sauerampfen gefüllt.

Diese werden genau wie vorige gemacht, nur nimmt man statt Krebsen ein wenig Sauerampfer, Körbelkraut und Gartenkres.

575. Verlorne Eyer mit Essigsoß.

Man wiege Schalottchen, grüne Petersilie, Schnittlauch, Zitronenschnittchen und Gartenkres klein, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und das Gewiegte darin anlaufen, rühre ein wenig Erbsensuppe, Essig,

Salz, Zitronensaft und Pfeffer darunter, lasse die Soß aufsieden; wenn es ein Quartel ist, schlage man 6 Eyer abgesondert hinein, stelle sie vom Feuer, damit das Weiße schön auflauft, und die Dotter nicht fest werden, hebe sie mit einem Löffel auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, gieße die Soß darüber und trage sie sogleich auf. An Fleischtagen nimmt man statt der Erbsensuppe Fleischbrühe.

576. Eyerkuttelfleck.

Man rühre 2 Löffel voll Mehl mit ein wenig Milch und Salz gut ab, schlage 6 Eyer daran, und rühre es gut ab, schmiere eine Amuletpfanne mit Butter und Schmalz aus, gieße soviel Teig darein, als zu einem großen sehr dünnen Fleck nöthig ist, backe ihn auf'm Kohlfeuer bräunlich auf beyden Seiten, und lege ihn beyseits, schmiere die Pfanne wieder mit Butter aus, mache es wieder wie vorher, und so fort, bis der Teig gar ist. Dann schneide man jeden Fleck in 3 Stücke, rolle sie auf, schneide sie wie die Kuttelflecke, lasse sie in der Zitronensoß 132 oder Kräutersoß 114 aufkochen, und sie sind fertig. An Fasttagen nimmt man statt der Fleischbrühe — Erbsenbrühe zur Soß.

577. Eine besonders geschmackvolle Eyerspeis.

Man wasche einen schönen Häring und häute ihn rein ab, löse ihn ganz von den Gräten los, zerschneide ihn in Stückeln, wende diese in Mehl um, backe sie im Schmalze heraus, schäle 6 hart gesottene

Eyer, schneide jedes in vier Theile, gebe 3 Löffel voll sauern Ram auf eine Schüssel, Butter und allenfalls Salz darein, lege ein Stückel Häring, ein Stückel Ey, und so fort aufeinander, bis es gar ist, gieße ein wenig Ram darauf, und lasse sie im Rohre schön backen.

578. Noch eine andere gute Eyerspeise.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit eben so viel süßem Milchram gut ab, schlägt 8 Eyer daran, und rührt es wieder gut ab, auch ein wenig auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker darunter, schmiert ein Reifblech mit Butter aus, gießt das Eingerührte darein, und läßt sie im Rohre langsam backen, bestreut sie allenfalls mit Zucker und trägt sie sogleich auf.

579. Gesetzte Eyer.

Man schmiere das hiezubestimmte Blech mit Butter aus, schlage nach Proportion Eyer darein, salze und pfeffere sie, lasse sie im Rohre nur so lange anziehen, bis das Klar weiß, die Dotter aber noch weich sind, wiege ein wenig Sauerampfen, 2 Schalottchen, Schnittlauch und Körbelkraut klein, lasse das Gewiegte in heißer Butter anlaufen, brenne die Eyer damit auf, und trage sie auf.

580. Eine Hamburger Eyerspeise.

Man schlage Eyer in einem Häferl wohl ab und klein geschnittene Petersilie, Schalotten, Salz und Pfeffer darunter, hernach schneide man gesottenen Schinken, Austern, Trüffeln und Schampinions blät-

terlicht, und wenn sie nicht mehr warm sind, rühre man sie unter die Eyer, lasse sie in einer Pfanne in Butter zusammengehen, dann unten und oben etwas braun werden, und sie ist fertig.

581. Osterflecken zu backen.

Man lasse in einer Schüssel 2 Pfund Mehl warm werden, sprudle in einem Häferl 4 Eyerdotter, und nicht gar eine halbe Maaß laulichtem Milchram, 8 Loth zerlassene Butter, ein paar Löffel voll gewässerte Germ gut untereinander, salze das Mehl, und gieße das Abgesprudelte darein, arbeite den Teig wohl ab, walze ihn vier Fingerdick aus, lege ihn auf Backbleche und laß ihn gehen, bestreiche ihn, wenn er genug gegangen, mit Eyern, bestreue ihn mit Zucker, Rosinen oder Weinbeeren und backe ihn bey gelinder Hitze heraus.

582. Im Brandteig gebackene Frösche.

Man putze die Frösche sauber, schneide die Krallen weg, wasche sie rein und salze sie eine Viertelstunde vor dem Backen ein, damit das Salz durchgreift, trockne sie dann mit einem Tuche ab, tauche jeden einzeln in den Brandteig Nro. 567 und backe sie im nicht zu heißem Schmalze langsam heraus.

583. In Eyern gebackene Frösche.

Diese werden wie vorige hergerichtet, dann statt im Brandteig in abgeschlagenen Eyern umgekehrt, mit Semmelbröseln bestreuet und gebacken.

584. Frösche wie Fische zu backen.

Man putze die Frösche sauber, schneide ihnen die

Krallen

Krallen weg, wasche sie sauber aus und salze sie eine Viertelstunde vor dem Backen ein, damit das Salz eingreift, kehre sie in Semmelbröseln um, und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön braun.

585. Erdäpfelkrem.

Man reibe 4 Loth gesotten und gereinigte Erdäpfel in einem reinen glassirten Hafen, rühre eine halbe Maaß süßen Milchraum, 2 Loth auf ein wenig Zitronenschalen abgeriebenen dann gestossenen Zucker und 4 Eyerdotter gut untereinander, setze es aufs Kohlfeuer und sprudle so lange, bis es dicht wird, gieße sie dann auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, bestreue sie mit feingestossenem Zucker oder feingeschnittenen Mandeln und Zitronaten, und trage sie sogleich auf.

586. Erdbeerenkrem.

Diese wird wie die Zitronenkrem 593 gemacht, nur läßt man die Zitronen weg und nimmt dafür zwei Händevoll in einem Hafen sehr klein zerdrückt und durch ein Haarsieb passirte Erdbeeren erst dann darein, wann die Krem auf dem Kohlfeuer das Zusammengehen anfängt; denn früher würde sie die nöthige schöne rothe Farbe verlieren. Verzieren kann man sie grün mit Pistazien nach Nro 594.

587. Kaffeekrem.

Man koche aus einem halben Vierling gebrannten Kaffee eine halbe Maaß wie gewöhnlichen Kaffee, lasse ihn helle werden, schlage in ein Seidel süßen Ram 12 Eyerdotter, gieße den Kaffee darunter, zuckere ihn mit 4 Loth gestossenem Zucker, koche ihn auf

dem Kohlfeuer, bis er dichtlich wird, quirle ihn indessen immer fort. Wenn er dicht ist, gießt man sie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, bestreuet sie mit Zucker, brennt sie mit einem glühenden Eisen oben auf, und bringt sie auf die Tafel.

588. Mandelkrem.

Man nehme eine halbe Maaß süßen Milchraum in einen glassirten Topf, rühre darein 8 Eyerdotter, 4 Loth recht klein wie Mus gestossene Mandeln, auch 2 — 3 Loth auf einer Viertelzitronenschale abgerieben und dann gestossenen Zucker, sprudle alles gut ab, setze es aufs Kohlenfeuer, quirle fort, bis es zusammen geht, gieße sie dann auf den zum Auftragen bestimmten Teller, streue Zucker darauf, brenne sie mit einem glühenden Eisen oben auf und sie ist fertig.

589. Pomeranzenkrem.

Diese wird genau wie die Zitronenkrem 593 gemacht, nur muß man den Zucker auf Pomeranzen statt den Zitronen abreiben oder kleine gewiegte Pomeranzenschalen und den Saft darunter rühren.

590. Schokoladekrem.

Man nehme eine halbe Maaß Milchram und 2 — 3 Täfelchen geriebene Schokolade in einen glassirten Hafen, rühre darunter 8 Eyerdotter, 2 — 3 Loth gestossenen Zucker und ein wenig Vanile, sprudle es gut ab, setze es aufs Kohlenfeuer und quirle so lange bis es dicht wird, gieße sie dann auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, bestreue sie mit Zucker, brenn sie allenfalls mit einem glühenden Eisen oben auf und trage sie kalt oder warm auf.

591. Vaniliekrem.

Man siede ein Quintl Vanile in einer halben Maaß süßen Milchram ab, lasse es auskühlen, nehme die Vaniliestängeln heraus, gieße die Milch in einen glassirten Hafen, schlage 9 Eyerdotter dazu, rühre noch darunter 2 — 3 Loth gestossenen Zucker, sprudle es recht gut ab, setze es aufs Kohlfeuer und lasse es unter beständigem Sprudeln dicht werden, gieße sie dann in die zum Auftragen bestimmte Schüssel und verziere sie mit Streuzucker nach Art Nro 594.

592. Weinkrem.

Man nehme eine halbe Maaß guten Wein in einen Hafen, und rühre darin: 12 Eyerdotter, 8 Loth auf einer halben Zitrone abgeriebenen und dann gestossenen Zucker, sprudle es recht gut ab, setze es aufs Kohlenfeuer, sprudle fort bis sie dicht wird, gieße sie dann auf den zum Auftragen bestimmten Teller, bestreue sie mit gestossenem Zucker und Zimmt und brenne sie mit einem glühenden Eisen oben auf. Wird auch sogleich aufgetragen. Zur Abwechslung verziere man sie nach Nro 594.

593. Zitronenkrem.

Man sprudle in einem glassirten Hafen 10 Eyerdotter, eine halbe Maaß süßen Milchram, 6 Loth auf einer Zitrone abgerieben und dann gestossenen Zucker gut ab, dann den Saft einer Zitrone darein, setze es aufs Kohlfeuer, sprudle es so lange bis es dicht wird, gieße es dann auf den zum Auftragen bestimmten Teller, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, brenne sie mit einem glühenden Eisen oben auf, und bringe sie sogleich auf die Tafel.

594. Verzierung verschiedener Kreme.

Diese wird gewöhnlich durch ausgeschnittene mit Fett getränkte Papiere angebracht. Z. B. man schneide einen Kranz, dann Buchstaben oder Namen in das Papier, lege es auf die Kreme, streue z. E. auf die Weinkrem kleingeschnittene Pistazien, auf Mandel- oder Milchkrem geriebene Schokolade, oder Streuzucker; auf Kaffee- und Schokoladekrem feingeschnittene Pomeranzen- und Zitronenschalen, nehme dann das Papier weg und die Verzierung ist fertig. Während der Verzierung muß man die zum Warmgeben bestimmten Kreme auf einen Hafen mit heißem Wasser setzen, damit sie warm bleiben.

595. Bisquitkugelhopf.

Man nimmt 16 Loth feingestossenen durchgesiebten Zucker in einen glassirten Hafen und dazu 12 Eyerdotter, von einer Zitrone die feingewiegte Schale, rührt es eine halbe Stunde immer auf eine Seite recht flaumig ab, und 12 Loth Mund- oder Sterkmehl, dann von 9 Eyklar einem dichten Schnee darunter bis alles gut vermischt ist, schmiere das Kugelhopfbeck mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle den Teig darein, lasse zwei Finger hoch Plaz zum Aufgehen, lasse ihn im Rohre bei gelinder Hitze langsam backen. Wenn er fertig ist: so stürzt man ihn auf ein Sieb heraus, laßt ihn auskühlen, und gibt ihn mit Zucker und Zimmt bestreut auf die Tafel.

596. Schöner und guter Kugelhopf.

Man treibe 8 Loth Schmalz und ebensoviel Butter recht flaumig ab, schlage 12 Eydotter nach

und nach daran, zerrühre jeden besonders, daß man ihn nicht mehr kennt, rühre darunter 18 Loth ausgetrocknetes feines Mundmehl, 2 Loth auf der halben Schale einer Zitrone abgeriebenen dann gestossenen Zucker, treibe es nochmal recht fein ab, schlage das weiße der 12 Eyer zu einem dichten Schnee, rühre ihn nebst 2 Löffel voll Germ auch darunter, doch nicht mehr zu lange, damit die Germ nicht matt wird, schmiere das Becken mit Schmalz aus, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, fülle den Teig darein, lasse aber 2 Daumenbreit leer, damit er aufgehen kann, stelle ihn an einem laulichen Platz, lasse ihn aufgeben, backe ihn dann in einem Rohre bei nicht zu starker Hitze, bringe ihn auf einen Teller heraus, lasse ihn auskühlen, bestreue ihn mit Zucker und er ist fertig.

597. Baier'scher Kugelhopf.

Man treibe 8 Loth Schmalz recht flaumig ab, schlage 8 Eyer nach und nach darein, jedes so gut zerrührt, daß mans nicht mehr kennt, rühre eine Maaß Mundmehl, ein Quartl süßen Ram und von einer halben Zitrone die feingeschnittene Schale, auch ein wenig Salz darein, schlage es recht flaumig ab, und ganz am Ende noch 2 Löffel voll Germ darunter, schmiere ein Beck mit Schmalz aus, streue Semmelbröseln darein, fülle den Teig hinein, lasse 2 Daumenbreit Raum damit er nicht überläuft, und ihn dann an einen laulichen Platz aufgehen, backe ihn im Rohre bei nicht zu starker Hitze, stürze ihn auf einen Teller, lasse ihn auskühlen, bestreue ihn mit Zucker und er ist fertig.

598. Kugelhopf ohne Milch.

Man treibe 10 Loth Butter recht fein ab, rühre 8 Eyer eines nach dem andern daran, und zu jedem Ey einen Löffel voll Mehl, zuletzt noch 2 Löffel voll Germ und 3 Löffel voll Mehl, arbeite es fleißig ab, mische 3 Löffel voll Zucker, etwas Vanilie, und recht klein geschnittene Zitronenschalen darunter, schmiere das Kugelhopfbeck mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, fülle das Abgerührte hinein, und lasse es an einem warmen Orte gehen; sodann backe man ihn wie vorige schön heraus.

599. Kugelhopf mit Mandeln und Vanilie.

Man treibe 12 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 10 Eyerdotter einen nach dem andern darein, dann 12 Loth Mehl, 4 Loth kleingestoßene Mandeln und etwas Vanilie, ein wenig kleingeschnittene Zitronenschalen, 2 Loth gestoßenen Zucker, und schlage es recht flaumig ab, dann am Ende noch 2 Löffelvoll Germ, und den Schnee von den 10 Eyern, darein, schmiere ein Becken mit Butter oder Schmalz aus, und bestreue es mit Semmelbröseln, fülle es etwas mehr als halbvoll mit dem Teige ein, lasse ihn an einen laulichen Platz schön aufgehen, backe ihn dann schön in nicht zu heißem Rohre, stürze ihn auf einen Teller heraus, bestreue ihn, wenn er kalt ist, mit Zucker und Zimmet, und er ist fertig.

600. Kugelhopf mit Schokolade.

Dieser wird auch wie voriger gemacht; nur rühre man noch 2 Täfelchen gestoßene Schokolade und Vanilie darunter, und läßt ein Loth Zucker weg.

601. Kugelhopf mit Zitronaten.

Dieser wird genau wie jener Nro 596 gemacht, nur nimmt man noch 4 Loth feingewiegte Zitronaten darunter.

602. Kugelhopf in Schmalz gebacken.

Wenn man einen übrig gebliebenen Kugelhopf hat: schneide man fingerdicke Stückeln herab, und mache daraus zwei Finger breite, und zweimal so lange Stückeln, lege sie in eine flache Schüssel, schlage 3 Eyer sammt einer Kaffeeschale voll süßen Ram ab, und einen Löffel voll Zucker dazu, gieße es über die in der Schüssel befindlichen Stückeln, so, daß sie sich ganz davon ansaugen können, backe sie schnell aus heißem Schmalze, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, und trage sie auf. Man macht manchmal auch eine süße kräftige Weinsoß darüber.

603. Kleine Kugelhöpfchen.

Den Teig oder Zeug wählt man nach Belieben von den vorigen (Nro 595 bis 599), backt sie in kleinen Mödelchen, bestreut sie allenfalls auch mit Zucker, oder gibt sie in einer Weinsoße.

604. Hasenöhrln.

Man nimmt schönes Mehl, salzt es, gießt süßen Ram oder recht gute Milch dazu, schlägt Eyer daran, macht einen nicht zu festen Teig davon, walzet ihn Messerrückendick aus, rädelt viereckigte Fleckeln, und in der Mitte einen Einschnitt, zieht ein Eck durch den Schnitt, und backt sie aus nicht zu heißem Schmalze heraus.

605. Gute Holipen.

Man nehme 6 Löffel voll schönes wohlgetrocknetes Weitzenmehl in ein Töpfchen, und dazu: 2 Eyer, 2 Loth gestoßenen Zucker, und Milch, so viel als erfordert wird, um einen so weichen Teich davon zu bekommen, daß er schnell vom Löffel läuft, schlage es gut ab, daß der Teig recht fein wird, lasse das Holipeneisen heiß werden, überstreiche es mit reinem Wachs und trockne es mit Fließpapier wieder ab, bringe einen Löffel voll Teig auf das Eisen, drücke es zusammen, und lasse die Holipe im Feuer schön braun backen, biege sie, weil sie noch warm sind über das dazu bestimmte runde Holz, so mache man es fort bis der Teig gar ist. Einen besondern Geruch gibt man ihnen mit Vanilie, mit auf Zitrone- oder Pomeranzenschalen abgeriebenen Zucker, auch mit Zimmt u. dgl. Wenn man sie braun haben will — reibe man ein Täfelchen Schekolade unter den Teig.

606. Gebackener Hollunder, (Hollerblühte), Salbei, Aepfel, Kirschen u. dgl.

Von den Hollerblühten zwickt man die Herzchen heraus, wirft sie weg, putzt sie rein, taucht sie in den Brandteig (567), backt sie in nicht zu heißem Schmalze und bestreut sie allenfalls mit Zucker. Eben so bäckt man auch die Aepfel, Salbei und Kirschen, doch muß bei letztern der Teig dichter seyn.

607. Eine Kässpeise.

Man treibe einen Vierling Butter ab, schlage 7 Eyerdotter einen nach dem andern wohl zerrührt hinein, so viel Mehl, als man zwischen vier Fingern halten kann, ein Viertelpfund geriebenen Käs, und von

zwei Eyerklar den Schnee darunter, fülle es in eine blecherne tiefe Schüssel, und backe sie langsam heraus.

608. Fastenkarbonadeln.

Man siede geputzte Fische in gesalzenem Wasser ab, gräde sie aus auf ein Brett, füge hinzu Petersilkraut, Zitronenschalen, Majoran, ein wenig Pfeffer und Zwiebel, auch Salz und ebensoviel in Milch geweicht und dann ausgedrückte Semmel; so wie ein wenig Butter, wiege alles klein zusammen, bringe es in eine Schüssel, rühre auf jede Handvoll ein Ey, daß ein Teig, wie der abgetriebene Knödelteig daraus wird (falls er zu dünne wäre — hilft man mit Semmelbröseln nach), bestreue ein Brett mit Semmelbröseln, bringe den Teig darauf, formiere fingerdicke Karbonadeln aus ihn, kehre sie in Semmelbröseln um, lasse in einer Amuletpfanne auf'm Kohlfeuer Butter zerfließen, lege die Karbonadeln darein und lasse sie auf beiden Seiten langsam schön braun braten, drücke Zitronensaft darauf und gebe sie auf Gemüs oder mit einer Soß z. B. Nro. 114, 132 oder 133.

609. Krebskarbonadeln.

Diese werden wie vorige gemacht und benützt; nur nimmt man statt Fisch — Krebsfleisch und statt Butter Krebsbutter; auch läßt man Majoran und Zwiebel ganz weg.

610. Germkipfeln.

Hiezu nimmt man 8 Loth gut gewässerte Butter, 2 ganze Eyer und 4 Dotter, 2 Löffel voll Germ, Salz oder Zucker sammt einem Quartl Ram, 16 Loth Mehl, arbeitet den Teig, wie den Butterteig

fein aus, macht dreieckigte Flecken daraus, und füllt sie mit Eingemachten nach Belieben, bestreicht sie am Rande mit Eyerdotter, klebt oben auch einen solchen Fleck darauf, legt sie auf das mit Butter beschmierte Blech, laßt sie an einem warmen Orte aufgehen, bestreicht sie mit Eyerdotter, bestreut sie mit groben Zucker und backt sie im Rohre schön.

611. Böhmische Kolatschen.

Man brösle 6 Loth gutte Butter in ein Pfund schönes Weitzenmehl auf einem Brett recht gut ab, rühre 2 Eyer und 2 Dotter, wie auch 2 Löffelvoll Germ und ebensoviel sauern Ram darein, arbeite den Teig gut ab, bringe ihn in eine Schüssel und lasse ihn an einem warmen Platz gut aufgehen, walze hin dann auf einem Brett fingerdick aus, steche mit einem kleinen Trinkglas runde Blätter heraus, fülle eingesottene Johannisbeere oder Weichseln darauf, bestreiche den Rand mit Eyerdotter, decke sie mit einem ähnlichen Blättchen zu, lasse sie noch ein wenig aufgehen, und backe sie in nicht zu heißen Schmalze schön. Wenn man sie kalt giebt, so werden sie mit Zucker bestreut.

612. Wienerkolatschen.

Man rühre ein halbes Pfund Butter mit 2 ganzen Eyern und 2 Dottern recht flaumig ab, gebe 1½ Pfund Mehl, 2 Löffel voll Germ, ein Viertelpfund Zucker, die kleingeschnittenen Schalen von einer halben Zitrone, und Milchram so viel erforderlich ist, daß ein Teig wie z. B. der gewöhnliche Dampfnudelteig daraus wird, und ein wenig Zimmt dazu, arbeite den Teich auf einem Nudelbrett recht gut ab, mache ein Laibel daraus, setze ihn zwischen 2

Schüsseln, lasse ihn aufgehen, stelle ihn in einen Keller, damit er kalt wird, walze ihn dann fingerdick aus, steche mit einem Trinkgläschen runde Blätteln aus ihn, lege ihn auf ein mit Butter beschmirtes Blech, überstreiche die Kolatschen mit Eyerdotter, übersäe einige mit kleingeschnittenen Mandeln andere mit Weinbeerln, und backe sie im Rohre schön.

613. Bayer'sche Krapfen.

Man treibe 3 Loth Butter recht flaumig ab, schlage 3 Eyer eins nach dem andern darein, dann 4 Dotter, zerrühre jeden gut, daß man sie nicht mehr kennt, rühre eine Maaß Mehl und ein wenig süßen Ram darunter, und alles recht flaumig ab, am Ende noch 2 Löffel voll Germ und das nöthige Salz darein, (der Teig darf nicht zu weich seyn, sondern so, wie z. B. der bayersche Dampfnudelteig), decke ihn zu, und lasse ihn an einen warmen Platz aufgehen, streue ein wenig Mehl auf ein Nudelbrett, walke den Teig darauf fingerdick aus, steche mit einem Trinkglas runde Fleckchen aus, fülle eingesottene Johannisbeere, ausgelöste Weichseln, oder dergl. darauf, bestreiche den Rand der Fleckchen mit Eyerdotter, decke ein ähnliches Blättchen darüber, lasse sie noch ein wenig aufgehen, backe sie in nicht zu heißem Schmalze, bestreue sie allenfalls mit Zucker und Zimmt, und sie sind fertig.

614. Wienerkrapfen.

Man nehme eine Maaß Mehl in eine warme Schüssel, mache ein Grübchen in die Mitte, gieße ein Quartel lauwarme Milch darein und 2 Löffel voll Germ, rühre es gut untereinander, und lasse

das Dämpfchen gehen, dann 8 Loth Butter zerfliessen, aber nicht heiß werden, gieße ihn in das Dämpfchen, rühre 2 Eyer und 3 Dotter darunter, salze es, arbeite das Ganze gut unter einander zu einem feinen Teig, bis er Blasen macht und sich vom Löffel schält, gieße noch etwas Milch nach, falls er zu fest wäre, bringe ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, walze ihn fingerdick aus, steche mit einem Trinkgläschen runde Blättchen heraus, fülle eingesottene Aepfel, Birnen, Johannisbeeren oder dgl. darauf, bestreiche den Rand mit Eyerdotter, lasse sie aufgehen, backe sie in nicht zu heißem Schmalz schön heraus, und bringe sie allenfalls mit Zucker bestreut auf die Tafel.

615. Mürbe Krapfeln.

Man treibe Ochsenmark in etlichen gesottenen Eyerdottern, kleingewiegtem Zitronat und etlichen bittern Mandeln, ein wenig Zimmt, eine auf Zucker abgeriebene Zitronenschale gut ab, und 2 Löffel voll Mehl, auch ein Ey darunter, mache einen Teig daraus, walze ihn fingerdick aus, steche mit einem Trinkgläschen runde Fleckchen aus, bestreiche sie mit Eyerdotter, bestreue sie mit kleingewiegten Mandeln und gestoßenem Kandelzucker, backe sie im Rohre schön, und bestreue sie allenfalls noch mit Zucker und Zimmt.

616. Krebsschnecken.

Wenn ein halbes Pfund Krebsbutter flaumig abgetrieben ist: so schlage man 2 ganze Eyer und 2 Dotter eines nach dem andern darein, rühre 2 Löffel voll Germ, ein Quartel lauliche Milch, Salz

und ein Pfund Mehl darunter, schlage den Teig wohl ab, walze ihn halbfingerdick aus, bestreiche die Fleckeln mit Krebsbutter, bestreue sie mit Zucker und kleingeschnittenen Krebsschweifeln, rädle breite messerrückendicke und drei Finger breite Streifeln, rolle sie schneckenförmig zusammen, schmiere ein Beck mit Krebsbutter, lege sie hinein, lasse sie gut gehen, backe sie langsam, stürze sie auf eine Schüssel, zuckere sie, und gebe sie also auf die Tafel.

617. Bayer'scher Weichselkugelhopf.

Man treibe 8 Loth Schmalz flaumig ab, rühre 10 Eyerdotter nach und nach dann auch 15 Loth getrocknetet feines Mehl, und 2 Loth auf einer Zitrone abgerieben und gestossenen Zucker darunter, schlage von den 10 Eyklar einen steifen Schnee und rühre ihn nebst 2 Löffel voll Germ darunter und dann fast eine halbe Maaß gezupfte Weichseln, schmiere einen Model mit Butter aus, bestreue ihn mit Semmelbröseln, fülle den Teig hinein, lasse aber 2 daumenbreit Raum, damit er zum Aufgehen Platz hat, stelle ihn an einen warmen Ort, damit er ordentlich aufgehet, backe ihn dann in nicht zu großer Hitze im Rohre schön heraus, stürze ihn auf einen Teller, lasse ihn auskühlen und er ist fertig. Nach Belieben kann man ihn mit Zucker und Zimmt bestreuen.

618. Ein Weichselkuchen.

Man nehme in einen reinen glasirten Hafen: 16 Eyerdotter, 12 Loth gestossen und durchgesiebten Zucker, von einer halben Zitrone die Schale feingeschnitten und ein wenig gestossene Nelken, schlage es mitsammen eine halbe Stunde lang recht flaumig ab,

und dann von den 16 Eyklar einen dichten Schnee, rühre ihn nebst 6 Handvoll Semmelbröseln gut darunter, daß ein Teig daraus wird, der nur langsam über den Löffel läuft, (falls er zu dünn wäre, muß man noch Semmelbröseln darunter rühren), schmiere den Model mit Butter oder Schmalz aus, bestreue ihn mit Semmelbröseln, gieße die Hälfte Teig darein, und dann die abgezumpften Weichseln, doch nicht zu viel, damit sie nicht auf den Boden sinken, sonst könnte man ihn nicht mehr ganz herausbringen, gieße die übrige Hälfte Teig über sie ab, und wieder Weichsel darauf, bringe ihn sogleich in ein nicht zu heißes Rohr und lasse ihn langsam ausbacken. Zur Abwechslung kann man ihn, wann er ausgekühlt ist, mit Eis Nro 545 überziehen, allenfalls auch mit Laubwerk von Pistazien zieren. Uebrigens kann man diese Kuchen auch mit Kirschen machen, dagegen aber die Hälfte Zucker weglassen.

619. Eine detto noch besserer Art.

Man nehme in einen reinglasirten Hafen 16 Eydotter, 16 Loth gestossen und dann gesiebten Zucker, rühre sie eine halbe Stunde lang gut ab, und dann 8 Loth abblanschirte kleingestossene Mandeln, 4 Loth länglich geschnittene Zitronaten, 2 Täfelchen geriebenen Schokolade, 2 Stücke gestossene Nelken darunter, schlage die 16 Eyweiß zu Schnee, und rühre ihn nebst 3 Händevoll gestossen und durchgesiebten Semmelbröseln gut unter die Masse. Diese muß so dicht seyn, daß die Weichseln nicht untersinken. Dann schmiere man den Model mit Butter aus, bestreue ihn mit feinen Semmelbröseln, fülle etwas Teig hinein, bedecke ihn mit Weichseln, und wiederhole die-

ses so oft, bis alles eingefüllt ist. Oben muß ein Zoll Raum bleiben, damit er nicht überläuft. Backe ihn bei gelinder Hitze im Rohre schön, stürze ihn auf ein Sieb heraus, lasse ihn auskühlen und er ist fertig. Man kann ihn mit Eis Nro 545 überzogen oder mit Zucker bestreuet auftragen.

620. Ein detto wieder besserer Art von schwarzem Brode.

Dieser wird gemacht wie voriger, nur nimmt man statt weisse schwarze Brodbröseln und etwas Vanilie darunter.

621. Kaiserkuchen.

Man treibe ein halbes Pfund Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eyerdotter nach und nach darunter, dann auch 8 Loth gestossene Mandeln, 8 Loth feingeriebene Semmelbröseln, 2 Loth feingewiegte Zitronnaten, 8 Loth feingestossenen Zucker, allenfalls auch etwas Zimmt, Weinbeere und ausgelöste Zibeben, schlage es mitsammen recht gut ab, und dann die 8 Eyerklar zu Schnee, rühre diesen auch darunter, schmiere ein rundes 2 Zolle hohes Reifblech mit Butter oder Schmalz aus, streue Semmelbröseln darein, fülle den Teig fingerdick darein, backe ihn bei nicht zu starker Hitze im Rohre schön, stürze ihn auf den Kopf heraus, lasse ihn kalt werden, streue Zucker darauf, halte ein glühendes Eisen darüber, damit sich der Zucker schön glassirt, und er ist fertig.

622. Gemeiner Kirschenkuchen.

Man treibe 8 Loth frische Butter recht flaumig ab, schlage 12 Eyerdotter nach und nach, jeden gut

zerührt, daran, feuchte eine Maaß Semmelbröseln mit ein wenig süßen Ram an, (daß sie kaum ein wenig feucht werden), rühre sie unter das Abgetriebene, schlage die 12 Eyerklar zu Schnee und rühre ihn nebst ein wenig Salz, oder 2 — 3 Loth auf einer Zitrone abgerieben und gestossenen Zucker darunter, schmiere ein Reifblech mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit Semmelbröseln, fülle eine fingerdicke Lage Teig darein, belege sie ganz mit Kirschen, streiche wieder eine solche Lage Teig darauf, nun wieder so viel Kirschen, u. s. f. bis alle sind, backe ihn in nicht zu großer Hitze im Rohre schön, stürze ihn auf den Kopf heraus, lasse ihn auskühlen, bestreue ihn nach Belieben mit Zucker und trage ihn auf.

623. Gemeiner Weichselkuchen.

Dieser wird wie vorher angeführter Kirschenkuchen gemacht; nur muß man verhältnißmäßig mehr Zucker nehmen.

624. Aepfelküchel.

Man schäle schöne Backäpfel und schneide messerrückendicke runde Scheiben aus ihnen, tauche sie in Brandteig 72. backe sie aus nicht zu heißem Schmalze schön heraus, bestreue sie mit Zucker und trage sie auf.

625. Detto auf eine andere Art

taucht man in abgeschlagene Eyer, bestreut sie mit Semmelbröseln, backt sie in nicht zu heißem Schmalze schön, und stellt sie warm mit Zucker bestreut auf die Tafel.

626. Drahtküchel.

Man reinige ein Viertelpfund Zibeben von den Stielen

Stielen und wasche sie rein, dünste sie etwas in einem Reinl mit Wein und Zucker, löse ihnen die Kerne aus und fasse 6 — 12 an eine Stricknadel an, kehre sie im Brandteig Nro. 567 um, backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön, ziehe die Nadel ab, und so mache man es fort, bis sie gar sind. Wer das Süße liebt — läßt sich solche mit Zucker und Zimmt bestreuet vorsetzen.

627. Süße Fastnachtküchel n.

Man nehme drei Eyerdotter, zwei Löffelvoll Zucker, zwei Löffelvoll Rosenwasser und zwei Löffelvoll süßen oder sauern Ram, und einen Löffelvoll Germ, vermische es mit so viel Mehl, daß selbes auf dem Nudelbrett kann gearbeitet und ausgewalzet werden. Wirke den Teig wohl ab, mache zwei Laibeln daraus und aus jedem einen runden Fleck, lege diese Flecke wieder aufeinander, und walze sie nochmal aus, schneide große oder kleine viereckigte Stückeln, lege sie auf ein Blech, bestreiche sie mit Eydotter, lasse sie aufgehen und backe sie im nicht zu heißen Rohre, bestreue sie mit Zucker, und gebe sie warm.

628. Abgetriebene Germküchel n.

Man nehme 2 Maaß Mehl in eine Schüssel, lasse es lauwarm werden, mache in die Mitte ein Grübchen, gieße lauwarme Milch und 2 Löffel voll Germ darein und mache sofort ein Dämpfchen an, lasse es an einem lauwarmen Platze aufgehen, treibe dann einen Vierling Butter oder Schmalz recht flaumig ab, rühre 3 Eyer jedes besonders gut darein,

desgleichen 4 Dotter, gieße es an das Dämpfchen, salze es, mache den Teig mit lauwarmer Milch an, er darf nicht zu weich, sondern wie der aufgegangene Nudelteig werden, schlage ihn dann ab, bis er Blasen treibt und sich vom Löffel schält, überstreiche ihn oben mit Schmalz, damit er keine Kruste bekommt, decke ein Serviet über ihn und lasse ihn an einem lauwarmen Platze gut aufgehen. Wann dieß geschehen ist — stelle man in einer Pfanne Schmalz aufs Feuer, lasse es heiß werden, steche mit einem Löffel den Teig in beliebiger Form heraus, ziehe runde Küchelen daraus, in der Mitte recht dünne, aber nicht durchlöchert, lege sie in das heiße Schmalz, schöpfe zweimal Schmalz auf, damit sie schön auflaufen, kehre sie schnell um, damit das Grübchen zurück fällt, und lasse sie schön ausbacken. Wenn sie recht sind, müssen sie in der Mitte ein weißes Grübchen haben. Zur Abwechslung kann man Weinbeere und gewiegte Zibeben darunter nehmen und sie mit Zucker bestreut zur Tafel geben.

629. Germküchelen auf eine andere Art.

Man lasse 2 Maaß Mehl in einer Schüssel lauwarm werden, mache ein Grübchen in die Mitte, rühre lauwarme Milch und 2 Löffelvoll Germ darein, und mache sofort ein Dämpfchen daraus, lasse es an einem warmen Orte aufgehen, rühre 4 Eyer und 4 Dotter, 6 Loth Butter, 6 Löffelvoll sauern Ram, das nöthige Salz und so viel lauwarmen süßen Ram darein, als ein nicht zu weicher Teig erfordert, schlage diesen gut ab, bis er Blasen macht und sich

vom Löffel schält, schmiere ihn oben mit Schmalz, damit er keine Kruste bekömmt, und verfahre übrigens mit ihm, wie mit dem vorigen.

630. Zimmtkücheln, oder Ochsengurgeln.

Man rühre einen Vierling Butter, ein halbes Pfund Mehl, Salz oder Zucker, Zimmt, etwas Zitronenschalen, 3 Eyerdotter und sauren Ram unter einander zu einem nicht festen Teige. Diesen walze man messerrückendick aus, schneide Flecke so groß als der Model ist, tauche diesen in heißes Schmalz, binde die Flecke mit einem Bindfaden darüber, und backe sie schön braun, löse dann den Faden ab, klopfe auf den Modelstiel, damit die Gurgel in das Schmalz fällt und auch inwendig braun wird, übersäe sie mit Zucker und Zimmt. (Der Model gleicht einer vier Zoll langen Ochsengurgel.)

631. Zuckerkücheln.

Man vermische drei starke Löffel voll Mehl mit drei Eyern, ein wenig Zucker, Salz, Zimmt und süßer Milch in einer Schüssel, schlage alles wohl ab, mache sodann Schmalz in einer Pfanne heiß und lasse einen eisenen Löffel darin heiß werden, tauche mit dessen Bauch schnell in den Teig, doch nicht zu tief, damit er nicht in den Löffel rinnt, hebe ihn schnell sammt dem angehängten Teig in das Schmalz, lasse den Küchel ein wenig anziehen, klopfe auf den Löffel, damit er abfällt und auf beiden Seiten schön backen kann, und so fährt man fort, bis der Teig gar ist.

632. Mandellaibeln.

Man treibe 8 Loth Butter wohl ab, schlage 4 Eyerdotter darein, jeden gut abgerührt, und gebe dazu: 4 Loth gestossene Mandeln, 2 Loth gestossenen Zucker und klein geschnittene Zitronenschalen, 6 Loth schönes Mehl und einen Löffelvoll gute Germ, schlage von den 4 Eyerweiß einen Schnee, rühre ihn darunter und einen Löffelvoll süßen Ram, mache einen Teig wie zu einem Kugelhopf, formire kleine Laibeln daraus auf ein mit Butter beschmiertes Blech, lasse sie gehen, bestreiche sie mit Eydotter, streue Zucker und kleingeschnittene Mandeln darauf, backe sie im Rohre nicht zu heiß heraus, und gieb sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

633. Mehlstrudeln.

Hiezu werden von Butterteig (506) messerrücken-dicke viereckige längliche Flecke ausgewalzet und mit dem Aepfelkompot Nro. 715 oder 718 gefüllt. Dann bestreicht man sie am Rande mit Eyerdottern, schlägt den obern Theil des Fleckens darüber, bestreiche den oberen Theil wieder mit Eyerdotter, backe sie auf einem Blech in einem Rohre, bestreue sie mit Zucker und trage sie auf.

634. Aepfelkuchen.

Man brate schöne Aepfel, lasse sie kalt werden, nehme mit einem Löffel 12 Loth Mark heraus, ziehe 4 Loth Mandeln ab und stosse sie klein, schlage 8 Eyerdotter mit 6 Loth gestossenem Zucker in einem reinen Hafen eine Viertelstunde lang ab, rühre da-

runter auch von einer halben Zitrone die feingeschnittenen Schalen, das Aepfelmark, die Mandeln, zwei Händevoll Semmelbröseln, schlage von 6 Eyweiß einen Schnee und rühre ihn darunter, schmiere ein Model mit Butter oder Schmalz aus, bestreue ihn mit Semmelbröseln, bringe die Masse hinein, backe ihn im Rohre langsam, bestreue ihn mit Zucker und bringe ihn sogleich auf die Tafel.

635. Weisses Brodmus.

Man feuchte 8 Loth geriebenes weißes Brod mit süßen Ram an, treibe ebensoviel Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eyerdotter einen nach dem andern daran, dann das Brod und 8 Loth abgezogene und gestossene Mandeln, auch 4 Loth feingestossenen Zucker, ein wenig gestossene Vanille und von einer halben Zitrone die feingeschnittene Schale gut darunter, schlage die 8 Eyerklar zu Schnee, und dann diesen auch darunter, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, bestreue es mit Semmelbröseln, backe es im nicht zu heißen Rohre schön heraus, bestreue es mit Zucker, und trage es sogleich auf.

636. Ein Mus von schwarzem Brod.

Dieses wird wie voriges gekocht, nur nimmt man statt weißes schwarzes Brod und statt Milchram Wein und Zucker.

637. Baierisches Semmelmus.

Man schneide 2 Maaß weisses Brod klein auf, weiche es mit guten süßen Ram an, lasse es stark

anschwellen, rühre dann 6 Eyer, 2 Loth zerlassene Butter oder Schmalz, rein geputzte Weinbeere und ausgelöste Zibeben, so wie ein wenig gestossenen Safran und das nöthige Salz gut darunter, schmiere eine runde Reine stark mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit Semmelbröseln, richte den Teig locker darein, gieße 2 Löffelvoll sauern Ram darüber, backe es im nicht zu heißen Rohre langsam schön braun, stürze es auf einen Teller, lasse es auskühlen, schneide kleinfingerdicke Schnitten herunter, bestreue sie mit Zucker und trage sie also auf. Dieses Mus ist auf den Landkirchweihen gewöhnlich die beliebteste Speis.

638. Ein Semmelmus besserer Art.

Man treibt ein halbes Pfund Butter recht flaumig ab, rührt 12 Eyerdotter einen nach dem andern gut darein, dann 4 Loth kleingestossene Mandeln, 2 — 3 Händevoll Semmelbröseln, 4 Loth gestossenen Zucker, ein wenig kleingeschnittene Zitronenschalen, 8 Loth entkörnte Rosinen, 2 Loth Zitronaten, 2 Löffelvoll guten süßen Ram darunter, daß ein nicht zu fester Teig daraus wird, schlagt von den 12 Eyweiß einen dichten Schnee und diesen darunter. Sollte er zu dicht seyn: so hülft man mit süßem Ram nach, schmiert ein Kugelhopfbecken mit Butter aus, streut mit gestossenem Zucker vermischte Semmelbröseln darein, füllt den Teig hinein, und backt es bei gelinder Hitze schön braun, stürzt es auf einen Teller heraus, bestreut es mit Zucker, und tragt es warm auf.

639. Spinatmus.

Dieses kocht man wie das von weißem Brod Nro. 635, nur muß man 2 Löffelvoll Spinatsaft darunter rühren, den man am Ende von gestossenem Spinat erhält.

640. Ein Stockfischpfanzl.

Man siede von einem schönen Stockfisch ein Pfund, seihe ihn ab, gräte ihn aus und schneide ihn nebst Petersilkraut und rein geputzt und ausgegräteten Sardellen klein, treibe 4 Loth Butter ab, schlage 4 Eyer nach und nach jedes gut zerrührt darein, rühre den Stockfisch und ebensoviel geröstete Semmelbröseln und das nöthige Salz und Pfeffer darunter, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, fülle das Abgerührte darein, und backe es im Rohre heraus.

641. Dürrer Weichselauflauf.

Man wasche vier Hände voll dürre Weichseln, dünste sie in halb Wasser halb Wein, nebst ein wenig Zucker und Zitronenschnitzchen, lasse sie auskühlen und löse die Kerne aus, wiege sie nebst den Zitronenschnitzchen klein, reibe zweimal soviel schwarzes Brod als die Weichseln sind, rühre den Weichselsaft daran, treibe 6 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eyerdotter nach und nach jeden besonders gut darein, dann die Weichseln und Bröseln darunter, auch 4 Loth gestossene Mandeln, ebensoviel Zucker und ein wenig Nelken, schlage sechs Eyerklar zu Schnee, und rühre sie dann unter die Weichseln, gieße den Teig darein, backe ihn im Rohre heraus, bestreue ihn mit Zucker, und trage ihn sogleich auf.

642. Abgetriebene Nockerln.

Man treibe 8 Loth Butter oder Schmalz recht flaumig ab, schlage 6 Eyer, welche vorher in laulichem Wasser lagen, nach und nach besonders gut darunter, rühre so viel Mehl darein, bis es einen nicht zu weichen Teig giebt, schlage ihn recht flaumig ab, das nöthige Salz darunter, lasse in einem Reinl eine Maaß Milch, ein wenig Zucker, hühnereygroß Schmalz auf dem Kohlfeuer siedend werden, schlage ein Nockerl darein und sehe ob es nicht zerfährt, bleibt es ganz: so schlägt man alle nach, ist es aber zerfallen: so hülft man dem Teig mit Mehl nach, decke die Nockerln zu und lasse sie ganz ausdünsten und Rammeln bekommen, scharre sie dann mit dem Nudelschäuferl auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus, und bestreue sie allenfalls mit Zucker und Zimmt.

643. Griesnockerln.

Diese werden wie vorige gemacht, nur nimmt man statt Mehl schönen Weitzengries, aber nicht zu viel, damit der Teig vom Löffel läuft. Dieser Teig muß eine Viertelstunde rasten. Falls er dann zu dünne wäre — kann man mit Gries leicht nachhelfen.

644. Aufgegangene baier'sche Dampfnudeln.

Man nehme eine Maaß gut getrocknetes Mehl in eine Schüssel, mache in die Mitte ein Grübchen, gieße 3 Löffel voll lauliche Milch und 2 Löffel voll Germ darein, mache ein sogenanntes Dämpfchen daraus und lasse es an einem warmen Platz schön

aufgehen, rühre dann ein Ey, 2 Dotter und 4 Loth zerlassene Butter, auch ein wenig Salz und so viel lauliche Milch darunter, als nöthig ist, um den Teig ordentlich anmachen zu können, schlage diesen gut ab, wie den Küchelteig, decke ihn zu und lasse ihn nochmal aufgehen, schmiere eine lauwarme Reine oder 2 kleine Reinln mit Schmalz oder Krebsbutter aus, hebe mit einem Löffel aus dem Teig wallnußgroße Nudeln ordentlich in die Reine, bis der Boden bedeckt ist, lasse sie noch ein wenig aufgehen, gieße ein Quartl siedheiße Milch, worin ein wenig Zucker zerstoßen ist, über die Nudeln, rüttle sie, bis sie alle schwimmen, decke sie gut zu, lasse sie auf'm Kohlfeuer schnell siedend werden. Wenn man dieses hört: so schiere man die Glut auseinander, damit sie nur langsam und erst in einer Viertelstunde fertig werden. Wenn sie aber größer sind, so brauchen sie natürlich auch länger. Decke den Deckel ab, stelle sie bei Seite und lasse sie ein Paar Minuten stehen, mache indessen eine Soß von einer halben Maaß süßen Ram, welchen man siedheiß werden läßt, quirle 3 Eydotter und ein wenig auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker gut darunter, gieße sie in eine Serviere, richte die Nudeln heraus auf eine Schüssel, trage sie nebst der Soß sogleich auf und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

645. Aufgegangene baier'sche Dampfnudeln auf eine andere Art.

Man mache den Teig wie den vorigen, bis auf das Abschlagen des Teiges. Dann schlage man auch

diesen Teig gut ab, mache hühnereygroße Nudeln aus ihm auf das mit Mehl bestaubte Nudelbrett, decke sie mit einem warmen Serviet zu und lasse sie auf- aber nicht vergehen, lege in eine Reine hühnereygroß Krebsbutter oder Schmalz, ein wenig Zucker und Milch bis der Boden gut verdeckt ist (mehr nicht, damit sie nicht ertrinken), lasse sie siedend werden, richte die Nudeln darein, decke sie zu und lasse sie auf Kohlfeuer schnell siedend werden. Wann man dieses hört, schiert man die Glut auseinander und läßt sie langsam fertig werden, wozu eine halbe Stunde erforderlich ist, stelle sie dann vom Feuer, decke den Deckel ab, mache eine Soß wie z. B. bei vorigen dazu, steche die Nudeln heraus und trage sie nebst der Soß sogleich auf. Da Erstere saftiger werden, so finden sie mehr Beifall.

646. Baier'sche Nudeln mit Krebsbutter wieder auf eine andere Art.

Man macht sie wie die unter 644 angeführten, nur nimmt man zum Abschlagen statt Butter oder Schmalz Krebsbutter und füllt sie in der Mitte mit entkernten Rosinen.

647. Brandnudeln.

Man lasse in einer messingenen Pfanne eine halbe Maaß süßen Ram (Sahne) siedend werden, rühre eine halbe Maaß getrocknetes Mundmehl nach und nach darein, lasse es unter fortwährendem Umrühren abtrocknen, bis sich der Teig von der Pfanne ablößt, und er so dicht ist, daß man ihn kaum noch

rühren kann, bringe ihn in eine Schüssel, rühre 6—8 vorher in lauem Wasser gelegene Eyer nach und nach gut darunter, allenfalls auch ein wenig auf Zitronenschalen abgeriebenen und gestossenen Zucker (der Teig muß nicht zu weich, sondern wie z. B. der abgetriebene Nockerlteig 38 seyn), tauche mit einem Eßlöffel in das zum Backen in Bereitschaft stehende heiße Schmalz, und formire mit ihm Löffelgroße Nudeln aus dem Teig in das Schmalz, backe sie schön, und fahre also fort, bis der Teig zu Ende ist. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimmt bestreuen und warm auftragen.

648. Brandnockerln.

Hiezu wird der Teig wie voriger hergerichtet. Dann stelle man eine Reine auf's Kohlfeuer, gebe darein: hühnereygroß Krebsbutter oder Schmalz, ein wenig Zucker und Milch, beinahe einen Zoll tief, bringe mit einem Löffel kleine Nockerln darein, lasse sie eine Viertelstunde sieden, richte sie auf eine Schüssel heraus, bestreue sie allenfalls mit Zucker und trage sie sogleich auf.

649. Gemeine baier'sche Dampfnudeln.

Man nehme 1½ Maaß Mehl in eine Schüssel, mache in die Mitte ein Grübchen, gieße ein wenig lauwarme Milch und 2 Löffel voll Germ darein, und lasse es an einem laulichen Platz aufgehen; dann rühre man ein Ey und 2 Dotter, auch 4 Loth zerlassene und dann ausgekühlte Butter, das nöthige Salz, allenfalls auch Weinbeere und ausgelöste Zibeben und so viel lauliche Milch als zum Teig-

machen nöthig ist, darunter, schlage den Teig gut ab, bis er sich vom Löffel schält, walze ihn auf einem mit Mehl bestaubten Nudelbrett fingerdick aus, steche mit einem Trinkglas runde Fleckeln heraus auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, decke sie mit einem warmen Tuche zu, lasse sie gut aufgehen, gieße in eine Reine so viel Milch, daß der Boden eben bedeckt ist, dann auch einen Löffel voll Schmalz und allenfalls auch ein wenig Zucker, lasse es aufm Kohlfeuer siedend werden, richte die Nudeln darein, lasse sie bedeckt schnell siedend werden, schiere dann die Kohlen auseinander und lasse sie eine Viertelstunde langsam fertig werden, decke sie ab, lasse sie ein Paar Minuten auskühlen, steche sie dann heraus und trage sie allenfalls mit Zucker bestreut auf.

650. Baier'sche Dampfnudeln mit Zwetschgen.

Der Teig hiezu wird bereitet wie vorheriger bis er abgeschlagen ist; dann sticht man mit einem Löffel hühnereygroße Nudeln auf ein mit Mehl bestaubtes Brett heraus, walze jede halbfingerdick und länglicht aus, streiche Zwetschgenkompot messerrückendick darauf, rolle die Nudeln schneckenartig auf, lege sie in eine mit Schmalz stark bestrichene Reine, oder, wenn man sie gemodelt haben will, in ein derlei Kugelhopfbecken, lege dann die Nudeln jede besonders in Schmalz rund um getaucht darein, lasse sie an einem laulichen Platze aufgehen, backe sie im Rohre bei nicht zu großer Hitze schön heraus, stürze sie auf einen Teller, lasse sie auskühlen und gebe sie nebst einem Kompot oder mit Zucker bestreut zur Tafel.

651. Baier'sche Eydotternudeln.

Man nehme eine Maaß Mehl in eine Schüssel, mache ein Grübchen darein, und gieße ein wenig lauliche Milch, und 2 Löffel voll Germ darein, setze somit ein Dämpfchen und lasse es an einem warmen Platze aufgehen, rühre dann 5 Eydotter, 3 Löffel voll zerlassene Butter, das nöthige Salz, etwas Vanille, und soviel lauwarme Milch, als zu einem nicht zu weichen Teig nöthig ist, daran, schlage ihn gut ab, bis er sich vom Löffel schält, formire wallnußgroße Nudeln auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, decke sie mit einem warmen Serviet zu und lasse sie aufgehen, dann in einer Reine einen Löffel voll Schmalz heiß werden, gieße so viel Milch darein, als zur Bedeckung des Bodens erforderlich ist, streue ein wenig gestossenen Zucker daran, lege die Nudeln darein und lasse sie aufm Kohlfeuer schnell siedend werden; wenn man dieses hört: so muß man geschwinde die Kohlen auseinander schieren und die Nudeln eine Viertelstunde langsam fertig kochen lassen. Decke sie dann ab, lasse sie ein Paar Minuten auskühlen, steche sie mit einem Nudelschäufelchen heraus, und trage sie nebst einer Soß von süßem Ram mit Eydotter frikassirt oder mit einer Weinsoß auf.

652. Abgetrocknete Nudeln von Eyerfladen.

Man mache einen Teig von schönem Mehl, Milch, Eyern und ein wenig Salz ganz dünne an, schmiere mit Schmalz eine Amuletpfanne, lasse sie heiß werden, gieße von dem Teig etwas hinein, und laß ihn auseinander rinnen, backe mehrere solche Flecke schön

bräunlich heraus, schneide die Nudeln wie gewöhnlich und lasse in einer Reine mit ein wenig süßen Ram und Butter siedend werden, bringe die Nudeln mit ein wenig Zucker hinein, und lasse sie unter öfterm Umrühren 15 Minuten dünsten, richte sie sodann heraus in eine Schüssel, bestreue sie dicht mit Zucker und Zimmt und brenne sie mit einem glühenden Eisen und trage sie auf.

653. Gute Fingernudeln.

Man bringe eine Maaß Mehl auf ein Nudelbrett, rühre ein Ey und einen Dotter, dann 2 Löffel voll zerlassenes aber nicht heißes Schmalz, das nöthige Salz und soviel lauwarme Milch darunter, als zu einem nicht zu festen Teig nöthig ist, mache recht kleine Nudelchen daraus (je kleiner je besser), lasse in einer Reine 3 Löffel voll Schmalz oder Krebsbutter zerfließen, schütte die Nudelchen darein und lasse sie anziehen, wende sie um und lasse sie wieder anziehen, gieße guten süßen Ram und Zucker so hoch als die Nudeln sind, daran, lasse sie gut dünsten, wende sie inzwischen öfter um, damit sie schöne Rameln bekommen und die Milch ordentlich einsiedet, richte sie dann in die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus und bestreue sie allenfalls mit Zucker und Zimmt.

654. Fingernudeln mit Erdäpfeln.

Man reibe gesottene und geschälte Erdäpfel auf ein Nudelbrett, mische ebensoviel Mehl, das nöthige Salz oder Zucker gut darunter, mache kleine Nudel-

chen daraus, lasse in einer Reine Schmalz heiß werden, schütte die Nudelchen darein, lasse sie anfangen Rameln zu bekommen, wende sie um und lasse sie wieder Rameln bekommen, gieße dann ein wenig siedheißen süßen Ram daran, lasse ihn gut einsieden, wende sie aber inzwischen um, damit sie nicht anbrennen, dann richte man sie an und bestreue sie mit Zucker wenn er schon vorher statt Salz genommen wurde, und trage sie auf.

655. Gestutzte Nudeln.

Man mache einen ordinären Nudelteig mit Eydotter an, rühre sauern Ram und ein wenig Salz und Butter darunter, walze den Teig fleckweise, nicht gar zu dünne, zerschneide die Flecke zwei Fingerbreit und dann wie grobe Geschnittennudeln, setze in einem Reinl Schmalz aufs Kohlfeuer, soviel, daß der Boden bedeckt wird. Wenn es heiß ist, streue man die Nudeln hinein, lasse sie anziehen, dann wende man sie um und lasse sie auf der andern Seite wieder anziehen, gieße süßen siedenden Ram mit Zucker vermischt daran bis er den Nudeln gleich hoch ist, lasse sie kurz einkochen, rühre sie aber öfters um, damit sie nicht anbrennen, scharre sie dann auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus und trage sie auf.

656. Nürnbergernudeln.

Man mache einen guten Teig, wie zu den geschnittenen Nudeln an, walze aus ihm Flecke so dünne als möglich, schneide sie in vier Theile, und blanchire sie ab. Dann lege man sie in frisches Was-

ser, mache von Butter und fünf Eyern ein Eingerührtes, gebe eine Handvoll Semmelbröseln, und ebensoviel gedünstete grüne Erbsen, Krebsschwänzeln und 3 Löffel voll Milchram, Zucker, Muskatblühte, Schampions, gezupften Hechten, 2 Eyerdotter dazu, und rühre alles gut durcheinander. Hernach streiche man den Farß auf die Flecke, rolle sie zusammen, schmiere eine Reine mit Krebsbutter, lege die Nudeln ordentlich darein, schlage zwei ganze Eyer in ein Quartel Ram, sprudle es gut ab, und begieße die Nudeln damit, bestreue sie oben mit feinen Semmelbröseln, und gieße etwas zerlassene Butter darüber. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten stelle man sie in den Backofen, und lasse sie backen.

657. Nudeln mit Ram.

Man mache den gewöhnlichen Geschnittennudelteig mit dem nöthigen Salz, walze ihn aus, und schneide die Nudeln nicht gar klein, siede sie im Wasser ab, lasse sie aber nur einen Sud aufthun, seihe sie gleich wieder ab, begieße sie durchaus mit frischem Wasser, und lasse es sodann durch einen Seiher ablaufen, setze in einem Reinl nach Proportion Schmalz übers Kohlfeuer, lasse es heiß werden, lege die Nudeln hinein, gieße so viel süßen, siedheißen Ram darein, mit etwas Zucker und Zimmt als die Nudeln sind, nehme sie vom Feuer, giesse 4 abgestrudelte Eyer darüber, lege 2 Loth Butter darauf und setze sie in das Bratrohr, daß sie oben und unten Rinden bekommen; sind sie fertig: so richte man sie mit dem Nudelschäufel heraus ordentlich auf

eine Schüssel, bringe die Rameln oben darauf, und trage sie auf.

658. Reisnudeln.

Man lasse 16 Loth Reis in der Milch kochen, daß er weich, und so stark einsieden, daß er trocken wird; treibe dann 6 Loth Butter recht flaumig ab, schlage 6 Eyer nach und nach darein; rühre den Reis ausgekühlt mit Vanille und Zucker daran, setze eine Pfanne mit Schmalz aufs Feuer, steche löffelgroße Nudeln aus dem Abgerührten auf ein Brett, kehre sie in abgeschlagenen Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie schön, richte sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und trage sie auf, oder lasse sie in Wein, worin Zitronenschalen, Weinbeerln oder ausgelöste Zibeben, einen Sud aufthun, und gebe sie mit dieser Soß.

Schmalznudeln suche man Brandnudeln.

659. Semmelnudeln.

Man schneide neugebackene Semmeln zu Schnitten, schlage in einer Schüssel Eyer ab, salze sie ein wenig, kehre die Schnitten darin um, backe sie in nicht zu heissem Schmalz gelbbraun heraus. Dann gebe man in eine Reine süßen Ram, ausgelöste Rosinen und Weinbeeren, dann die Semmelschnitten und Zucker, lasse sie aufsieden, und sie sind fertig.

660. Baiersche Topfennudeln.

Man stelle guten Topfen in einen warmen Platz, daß er laulich wird, seihe das Wasser ab, schlage Eyer daran, und treibe es gut ab, rühre das nöthige

Salz und Mehl darein, bis der Teig so dicht wird, daß man halbfingergroße Nudeln daraus machen kann, die aber ja nicht zu fest werden dürfen. Nun läßt man in einem Reinl so viel Butter heiß werden, daß der Boden bedeckt ist, legt die Nudeln ordentlich hinein, läßt sie braten, bis sie Rameln haben, rüttelt sie nun um daß sie allenthalben schöne Rameln bekommen. Wenn sie fertig sind: richtet man sie auf eine Schüssel und trägt sie sogleich auf. Manchmal schlägt man vor dem Anrichten Eyer darauf.

661. Abgetriebene Topfennudeln.

Man treibe einen Vierling Butter recht flaumig ab, rühre 2 Eyer und 4 Dotter jeden besonders gut darunter, dann auch ein Pfund recht ausgedrückten Topfen, so viel Mehl als zu einem lockern Teig erforderlich ist, und das nöthige Salz; bringe den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett, formire halbfingergroße Nudeln aus ihm, lasse in einer Reine einen Vierling Butter zerfließen, richte die Nudeln jede besonders ordentlich darein, lasse sie aufm Kohlfeuer schöne Rameln bekommen, wende sie dann auf die andere Seite, backe sie eben so schön, richte sie auf eine Schüssel heraus und trage sie auf.

662. Gemeine Topfennudeln.

Man nehme eine Maaß gutausgedrückten Topfen und ebensoviel Mehl auf ein Nudelbrett, rühre darunter 2 Eyer, 2 Löffel voll sauern Ram, 2 Löffel voll Germ und das nöthige Salz, mache den Teig an und halbfingerlange nicht zu dicke Nudeln aus

ihm auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, lasse sie eine Viertelstunde an einem lauwarmen Platz aufgehen, dann Butter oder Schmalz in einer Reine zerfließen, bringe die Nudeln darein, und lasse sie im Rohre langsam backen; wann sie schon beinahe fertig sind, kehre man sie um, gieße nach Belieben sauern oder süßen mit Eydottern abgeklopften Ram darüber, lasse sie noch ein wenig anziehen, richte sie auf eine Schüssel heraus und trage sie auf.

663. Gebackene Topfennudeln.

Man reibe einen Vierling Butter recht flaumig ab, rühre 2 Eyer und 4 Dotter jeden besonders gut darein, dann ein Pfund ausgedrückten Topfen, treibe es mitsammen recht flaumig ab, rühre noch darunter: 2 Löffel voll Germ, das nöthige Salz und soviel Mehl, als zum Küchelteig (Nro. 628) nöthig ist, bestreue ein lauwarmes Brett mit Mehl, mache eyförmige Nudel aus dem Teig darauf, und mit einem in Schmalz getauchten Messer darein einen kleinen Einschnitt, lasse sie gut aufgehen, und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön heraus, bestreue sie allenfalls mit Zucker und trage sie auf. Auch kann man zur Abwechslung reine Weinbeere und ausgelöste Zibeben unter den Teig nehmen.

664. Topfenstritzeln.

Man drückt eine Maaß guten Topfen gut aus, treibt ihn recht fein ab, schlägt zwei oder drei Eyerdotter daran, und vermischt ihn mit Mehl so fest wie zu Topfennudeln, nudelt davon fingerdicke lange Stritzeln aus, legt sie radförmig in das heiße Schmalz

und backe sie unter beständigem Rütteln schön. Sie werden warm aufgetragen, manchmal auch mit Zucker bestreuet.

665. Topfenstrudeln.

Man mache in einer Amulet- oder flachen Pfanne Eyerflecken, so viel man Topfenstrudeln haben will, zerdrücke den Topfen mit einem Kochlöffel in einer Schüssel recht gut, treibe Butter mit dem Topfen recht fleißig ab, mische nach und nach 4 Eyerdotter, 3 ganze Eyer, ein wenig in Milch geweichte Semmelschmollen, Weinbeerln und Rosinen darunter, sodann fülle man die Eyerflecken mit dieser gemachten Fülle, rolle sie zusammen, lege auf eine Reifschüssel Butter, gieße sauern Ram dazu, lasse sie im Rohre schön heraus backen, bestreue sie mit Zukker und stelle sie also auf den Tisch.

666. Abgetrocknete Tropfnudeln.

Man schlage 6 Eyer mit schönem Mehl in einem Hafen ab wie zu einer Tropfsuppe, mache gute Milch in einem Hafen siedend und lasse, während sie siedet, den Teig hineinlaufen und aufsieden, nehme dann die auf diese Art gewordene Tropfnudeln mit einem Schaumlöffel heraus in eine Reine, worin Butter zerlassen worden ist. Sind die Tropfnudeln alle auf gleiche Art gemacht: so stelle man sie über die Glut, bis sie schöne Rameln bekommen. Man kann nach Belieben Zucker daran geben.

667. Gebackene Weinnudeln.

Man treibe einen Vierling Butter recht flaumig ab, rühre 6 Eyer jedes besonders gut darein, dann

so viel feingeriebene Semmelbröseln darunter, daß es einen Teig giebt, wie der bekannte abgetriebene Knödelteig ist, mische noch 3 Loth Zucker und 2 Loth kleingeschnittene Zitronaten und 3 Loth gestossene Mandeln darein, bestreue ein Brett mit feinen Semmelbröseln, mache darauf fingergroße Nudeln, backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön, richte sie ordentlich eine an die andere in ein Reinl, gebe Wein, Zucker, Zitronenschalen und wenn es beliebt auch Zimmt und Weinbeerln daran, lasse es aufm Kohlfeuer gut aussieden, richte sie in eine Schüssel heraus und gieße die Soß darüber.

668. Windnudeln.

Man nehme eine Maaß Mehl in eine Schüssel, gieße so viel siedheiße Milch daran, als das Mehl zum Einfeuchten fordert, treibe es gut untereinander ab, bis sich der Teig vom Löffel schält, rühre 6 bis 8 Eyer, die in lauwarmem Wasser lagen, jedes besonders gut darein, damit der Teig wird, wie z. B. der Kugelhopfteig, reibe 3 Loth Zucker auf Zitronenschalen ab, und stosse ihn klein, rühre ihn dann auch darunter, schmiere das Backblech mit Butter oder Schmalz gut aus, bringe mit dem Löffel aus dem Teig wallnußgroße Nudeln darauf, nicht zu nahe zusammen, weil sie stark aufgehen, bestreue sie mit gestossenem Zucker, backe sie im nicht zu heißen Rohre schön heraus, und trage sie mit Zucker und Zimmt bestreuet auf.

669. Zopfnudeln.

Man richte eine Maaß Mundmehl in eine lauwarme Schüssel, mache in die Mitte ein Grübchen,

gieße ein wenig lauwarme Milch, und 2 Löffel voll Germ darein, mache also das Dämpfchen an und lasse es an einem lauwarmen Platze aufgehen, rühre dann darein: 2 Eyer, 3 Eydotter, 6 Loth zerlassene lauwarme aber ja nicht zu warme Butter, das nöthige Salz, reine Weinbeere, und so viel süßen lauwarmen Milchram, als nöthig ist, um einen nicht zu weichen Teig daraus machen zu können, schlage den Teig ab, bis er sich vom Löffel schält, lasse ihn aufgehen, nudle aus ihm auf einem mit Mehl bestäubten Nudelbrett drei lange kleinfingerdicke Streifen, flechte sie in einen Zopf zusammen, und so mache man es fort, bis der Teig zu Ende ist, decke sie mit einem warmen Serviet zu und lasse sie wieder ein wenig aufgehen, dann backe man sie in nicht zu heissem Schmalze schön heraus und trage sie allenfalls mit Zucker bestreuet auf.

670. Zwetschgennudeln.

Man siede Zwetschgen im Wasser nicht gar zu weich, lasse sie auskühlen, löse die Kerne aus, stecke dagegen abgezogene Mandelkerne darein, drücke sie zusammen, damit sie wieder ganz werden, tauche sie in den Brandteig Nro. 567, fasse sie mit einem Löffel heraus, backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön und trage sie mit Zucker bestreuet auf den Tisch.

671. Pfaffenkappeln.

Man mache einen mürben Teig von Mehl, Butter, saurem Ram und Eyerdottern an, walze ihn Messerrücken dick aus, mache viereckige handbreite

Fleckeln mit einem Fleckrädel; ziehe die Mandeln ab, stosse sie mit Zitronensaft klein, und mache sie mit Zucker und einigen Eyerdottern an, daß ein fester Teig daraus wird, lege von diesem Teig ein Häufchen in die Fleckeln, bestreiche sie mit Eyerdotter, drücke sie bei den vier Ecken zusammen, und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön heraus.

Pfannenkuchen suche man Amulet.

672. Pfifferling oder Schwämme.

Man nehme sechs große Löffel voll Mehl, und ein wenig Zucker in eine Schüssel, rühre es mit ein wenig süßen Ram an, und zwei bis drei Eyer daran, daß der Teig dünne wird wie zu einer Tropfsuppe, tauche den Model in heißes Schmalz und dann in den Teig, dann wieder in das heiße Schmalz. Wann der Pfifferling halb fertig ist, so schlägt man auf den Löffelstiel, damit er in das Schmalz abfällt, lasse ihn schön braun ausbacken, und so fahre man fort, bis es gar ist. Man stelle sie mit Zucker und Zimmt bestreuet auf die Tafel.

673. Pudding (Einbund) zu kochen oder zu backen.

Diese werden nach den mir bekannten Kochbüchern in mit Butter oder Schmalz ausgeschmierte Serviets gebunden und dann in siedendem Wasser gesotten. Da sie aber also 1) an ihrer Kraft verlieren; 2) fast ein eckelhaftes Aussehen bekommen so koche ich sie gewöhnlich im Dunst in einem Becken, ich halte nämlich siedendes Wasser in einem proportionirten Topf oder Kessel in Bereitschaft, setze das

Becken mit dem gutbedeckten Pudding darüber und lasse ihn also dünsten, bis sich an ein Hölzchen, das ich darein stecke, nichts mehr anlegt; oder ich backe sie im Rohre schön bräunlich. Daß man kein Wasser hinein lassen darf, versteht sich wohl von selbsten. Man giebt die Pudding gewöhnlich zu Mittag nach dem Braten mit einer Weinsoß.

674. Englischer Pudding.

Man nimmt ein Pfund Butter, 24 Eyer, ein halbes Pfund kleingeschnittenes Rindsmark, 4 Pfund kleingeschnittene und in Milch geweichte Semmeln, von einer Zitrone die mit Zucker abgeriebene Schale, 8 Loth feingeschnittenen Zitronat, ein Quintchen gestossenen Zimmt und Muskatblühten, ein Pfund Weinbeere und ausgelöste Zibeben, ein halbes Pfund feines Mehl, eine Schale Rosen- und Pomeranzenwasser und ein Quartl guten süßen Ram. Die Butter wird abgetrieben, die Eyer bis auf 10 Eyklar jedes besonders gut darunter gerührt, die 10 Eyklar werden zu Schnee geschlagen und dann auch darunter gemengt. Die Semmel wird ausgedrückt und nebst dem Mark und andern Zuthaten darein gerührt. Dann streiche man ein Serviet mit Butter aus, bestreue es mit Zibeben und kleingeschnittenen Zitronat, lege es in eine tiefe Schüssel und das Abgerührte darein, binde es locker zu und lasse es gegen drei Stunden in einem Kessel mit Wasser sieden. Falls man aber nur die Hälfte der Zuthaten nimmt: so bedarf es natürlich des so langen Kochens nicht; jener ist für 24 Personen hinreichend. Wenn er

fertig: so muß sich an ein Hölzchen, das man darein sticht, nichts mehr anlegen. Ich selbst ziehe vorige Kochart (673) vor, und gib den Weinschodo darüber.

675. Eyerpudding.

Man schlage 18 Eyerdotter in einem reinglassirten Hafen flaumig ab, gieße ein Quartl süßen Ram daran, rühre eine Handvoll in Butter geröstete Semmelbröseln, 4 Loth gestossene Mandeln, 2 Loth Zitronaten, 6 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker gut darunter, schlage von 10 Eyklar einen dichten Schnee, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, gieße die Masse hinein, und backe ihn schön. Er muß in der Hetschebetschsoß aufgetragen werden.

676. Fischpudding.

Man nehme in eine Schüssel: 3 Hände voll in Butter geröstetes feingeschnittenes Semmelbrod, quirle 3 Eyer und 5 Dotter und ein Quartl süßen Ram gut ab und feuchte die Semmelschnittchen damit ein, dünste Hechte und Karpfen, mit ein wenig Butter, Salz, Zitronenschnitzchen, Petersilgrün und Wein, gräte den Fisch aus und wiege ihn nebst 6 Loth Butter, ein wenig Petersilgrün, Pfeffer und Zitronenschalen klein, salze es und vermische es gut mit dem eingefeuchteten Brode, schmiere ein Becken mit Butter oder Schmalz aus und backe ihn nach Nro. 673.

677. Einen Reispudding.

Man lasse 8 Loth Reis in guter Milch mit etwas Vanilie so lange kochen, bis er aufschwillt und

die Milch eingesotten ist, treibe ebensoviel Butter recht flaumig ab, schlage sechs Eyerdotter einen nach dem andern daran und zerrühre jeden gut, ein Viertelpfund kleingeschnittene Mandeln, vier Loth auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker und 2 Loth Zitronaten darein und einen dichten Schnee der 6 Eyklar darunter, schmiere ein Model mit Butter aus, richte den Pudding darein und lasse ihn wie Nro. 673 dünsten, oder ihn auch im Rohre bei nicht zu starker Hitze schön backen. Wenn er fertig ist: wird er auf die Schüssel gesetzt und die Soß 123 oder 127 darüber gegossen.

678. Semmelpudding.

Man treibe einen Vierling Butter recht flaumig ab, rühre 6 Eyer und 4 Dotter jedes besonders gut darein, dann ungefähr eine Maaß geriebene mit süßem Milchram angefeuchtete Semmelbröseln, 2 — 3 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker, 8 — 12 Loth ausgelöste Zibeben und Zitronensaft nach Belieben darunter, schlage von 4 Eyklar einen Schnee, rühre ihn auch darein, schmiere ein eyförmiges oder in dessen Ermanglung ein rundes Becken mit Butter oder Schmalz aus, bringe den Teig darein, koche ihn im Dunst nach Nro. 673. Die Soß für ihn wird also gemacht: Man bringe in einen Topf 4 Eydotter, eine halbe Maaß süßen Ram, 1 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker, sprudle es gut ab, setze es aufs Kohlfeuer und sprudle es darauf so lange bis es dichtlich ist, stürze dann den Pudding heraus auf eine Schüssel, gieße die Soß über ihn, oder gebe sie besonders.

679. Weinpudding.

Man bringe in einen reinen glassirten Hafen 16 Eydotter, 8 Loth feinen durchgesiebten Zucker, und schlage es mitsammen eine halbe Stunde lang immer fort auf eine Seite ab, rühre dann darein: 2 Loth feingeschnittene Zitronaten, 8 Loth ausgelöste kleingezupfte Zibeben, 6 Loth kleingestossene Mandeln, rühre dann von 12 Eyklar einen dichten Schnee darunter, und soviel Semmelbröseln als der Teig, der über den Löffel laufen muß, erfordert, darein, schmiere ein Model oder ein rundes Becken mit Butter oder Schmalz aus, bestreue es mit Semmelbröseln, bringe den Teig darein, lasse aber 2 Daumenbreit Raum, damit er beim Aufgehen nicht überläuft, backe ihn im Rohre bei nicht zu starker Hitze schön bräunlich heraus, stürze ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, siede ein Quartchen Wein mit ein wenig Zucker, begieße den Pudding mit ihm, daß er ganz angefeuchtet wird, decke ihn zu und mache folgende Soß: schlage 8 Eydotter in einen glassirten Topf, rühre darunter eine halbe Maaß Wein, 4—6 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestossenen Zucker, sprudle es aufm Kohlfeuer so lange ab, bis es eine dichtliche Soß ist, gieße sie dann über den Pudding oder trage sie besonders in einer Sossiere mit ihm auf.

680. Pudding auf baier'sche Art.

Man schäle von 4 Kreuzersemmeln die Rinde ab, schneide die Semmel blätterich und weiche sie in süße Milch ein, treibe 8 Loth Butter in einer Schüs-

sel recht flaumig ab, schlage 6 Eydotter einen nach dem andern gut zerrührt, darein, drücke die Semmel aus, rühre sie nebst 8 Loth ausgelösten Rosinen, 2 Loth feingewiegten Zitronaten, 2 Loth gestossenen Mandeln und ebensoviel gestossenem Zucker mit etwas Vanille, dann den Schnee der 6 Eyklar gut darunter, schmiere ein reines Serviet dicht mit Butter aus, gieße die Masse in dessen Mitte, binde es locker zu, bringe es in siedendes Wasser, so ein wenig gesalzen werden muß, lasse es drei Viertelstunden lang sieden, löse ihn dann aus dem Serviet in eine Schüssel, bestecke ihn dicht mit länglicht geschnittenen Mandeln, bestreue ihn ebenso mit gestossenem Zucker und gieße eine gute Soß, z. B. von Wein, Milch rc. darüber, oder gieb diese in einer Sossiere besonders. Dieser Pudding ist für 8 Personen ausreichend.

681. Scheiderhaufen.

Man schneide neugebackenes Semmelbrod in Scheiben, kehre sie in abgeklopften Eyern um, backe sie in nicht zu heissem Schmalze gelbbraun, gieße auf selbe mit Eyern abgesprudelten Ram und 2 Loth gestossenen Zucker, lasse es gut anziehen, schmiere eine Reine mit Butter oder Schmalz aus, richte eine Lage Semmelschnitten, hernach reingewaschene und wieder abgetrocknete Zibeben und Weinbeerln, länglich geschnittene Mandeln, kleingeschnittenen Zitronat, ein wenig Butter, wieder eine Lage Schnitten und so fort, bis es gar ist, gebe unten und oben Glut, und backe ihn schön. Noch schöner aber wird er im Rohre. Wenn es beliebt, giebt man eine Soß z. B. Nro. 123 oder 132 dazu.

682. Erdäpfelschmarn mit Ram.

Man schäle gesottene und gewaschene Erdäpfel, zerdrücke sie fein in einer tiefen Schüssel, rühre ebensoviel Mehl und das nöthige Salz darunter, mische es gut ab, bis es sich schön bröselt, lasse in einer Reine nach Proportion Gänsfett, Butter oder Schmalz zerfließen, richte den Schmarn darein, und lasse ihn aufm Kohlfeuer schöne Rameln bekommen, wende ihn 2 bis 3mal um, und lasse ihn immer wieder Rameln bekommen. Wenn er fertig ist — gieße man 2 — 3 Löffelvoll sauern Ram daran, rühre ihn gut untereinander und trage ihn auf. Wenn man keinen sauern Ram hat, muß auch gesottener süßer Dienst leisten.

683. Erdäpfelschmarn auf eine andere Art.

Man nehme eine Maaß kleinaufgeschnittenes im Schmalz gebackenes Brod in eine Schüssel, sprudle ein Quartl Ram und 6 Eyer mitsammen gut ab, gieße es über die Semmelbröckeln, lasse sie gut anschwellen, rühre ebensoviel gesottene und zerdrückte Erdäpfel und das nöthige Salz darunter, lasse in einer Reine aufm Kohlfeuer 6 Loth Butter zerfließen, richte den Schmarn darein, lasse ihn Rameln kochen, wende ihn 2 — 3 Male um, damit er viele schöne Rameln bekömmt, gieße 3 Löffelvoll sauern Ram daran, rühre ihn gut durcheinander, richte ihn auf eine Schüssel heraus und trage ihn auf. In Ermangelung eines sauern Rams — muß süßer aber vorher gesottener genommen werden.

684. Griesschmarn.

Man lasse in einer messingenen Pfanne eine Maaß Milch siedend werden, rühre ohngefähr eine

halbe Maaß Gries, je nachdem er gut ist, darein, lasse ihn unter beständigem Umrühren dichtlich sieden, bis er sich von der Pfanne schält, gieße ihn dann heraus in eine tiefe Schüssel und lasse ihn auskühlen, treibe 6 — 8 Eyer jedes besonders gut darunter bis der Teig so dünne ist, daß er übern Löffel läuft, rühre das nöthige Salz, oder nach Belieben auf Zitronenschalen abgeriebenen dann gestossenen Zucker darunter, schmiere eine Reine dicht mit Schmalz aus, gieße den Teig daumendick hinein, lasse ihn aufm Kohlfeuer schöne Rameln bekommen, wende ihn dann um, und lasse ihn auch auf der andern Seite schön braun backen, zersteche ihn mit einer 2zünkigen Gabel oder dem Nudelschäufelchen zu kleinen Stückchen, lasse ihn noch ein wenig dünsten; wenn er nicht saftig genug wäre, so gieße man nach dem Zerstechen ein wenig süßen Ram nach, richte ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus und trage ihn allenfalls mit Zucker und Zimmt bestreuet auf.

685. Abgetriebener Mehlschmarn.

Man treibe 4 Loth Butter in einer Schüssel recht flaumig ab, und 8 Eyer nach und nach jedes besonders gut zerrühret darein, dann soviel Mehl, daß ein Teig wird, der über den Löffel läuft, wie z. B. der Tropfsuppenteig Nro. 28, rühre das nöthige Salz oder nach Belieben Zucker und Vanille darunter und das Ganze recht flaumig ab, schmiere eine Reine dicht mit Schmalz aus, richte den Teig daumendick darein, lasse ihn aufm Kohlfeuer backen bis er Rameln hat, wende ihn dann um und lasse ihn auch

auf der andern Seite schöne Rameln bekommen, zerreisse ihn mit einer 2zünkigen Gabel zu kleinen Stückchen, lasse ihn noch ein wenig dünsten und trage ihn allenfalls auch mit Zucker und Zimmt bestreut auf.

686. Gewöhnlicher Mehlschmarn.

Man nehme eine halbe Maaß Mehl in eine Schüssel, bringe darein ein wenig süßen Ram, 6 — 8 Eyer, das nöthige Salz oder Zucker, und rühre es recht fein ab, daß es übern Löffel läuft, schmiere eine Reine dicht mit Schmalz aus und verfahre übrigens mit ihm wie mit dem Griesschmarn Nro. 684.

687. Ein Mehlschmarn besserer Art.

Man nehme eine halbe Maaß Mehl in eine Schüssel, gieße ein Quartel siedende Milch darein, rühre den Teig an und dann 6 — 8 Eyer eines nach dem andern gut zerrührt, und das nöthige Salz oder Zucker darunter. Der Teig muß übern Löffel laufen, schmiere eine Reine mit Butter oder Schmalz aus, gieße den Teig hinein, lasse ihn zugedeckt schöne Rameln bekommen, wende ihn dann um und zerreisse ihn mit einer 2zünkigen Gabel, lasse ihn wieder schöne Rameln bekommen, richte ihn dann in die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus und trage ihn allenfalls mit Zucker bestreuet auf.

688. Reisschmarn.

Man lasse in anderthalb Maaß Milch ein halbes Pfund Reis gut und dichtlich einkochen, gieße ihn in eine tiefe Schüssel und lasse ihn auskühlen, treibe 4 Loth Butter flaumig ab, rühre 6 — 8 Eyer jedes

besonders nebst 2 Loth Zucker gut unter den Reis (der Teig muß über den Löffel laufen), schmiere eine Reine mit Schmalz aus und verfahre übrigens mit ihm wie mit dem Mehlschmarn 687.

689. Semmelschmarn.

Man schneide altgebackene Semmeln zu ganz kleinen Schnitten auf, quirle auf sechs Händevoll Semmeln 8 Eyer mit einem Quartel süßen Ram ab, salze es, und gieße es über die aufgeschnittenen Semmeln. Wenn die Semmelschnitten ganz durchweicht sind, so verfährt man mit ihm, wie mit dem Mehlschmarn 687.

690. Semmelschmarn auf eine andere Art.

Man schneide 6 — 8 Hände voll Semmeln in süße Milch und lasse sie eine Weile durchweichen, drücke sie dann fest aus, brösle sie in eine Schüssel, rühre acht Eyer in ein Quartel süßen Ram, auch das nöthige Salz darunter, schmiere eine Reine mit Butter oder Schmalz aus, und backe ihn wie vorigen 687.

691. Schneeballen oder verwirrte Kücheln.

Man nehme eine halbe Maaß schönes Mehl, süßen Ram und 4 Eyerdotter, salze es und mache einen Teig, wie einen Nudelteig, walze ihn messerrückendick aus, und mache Einschnitte mit dem Fleckelrädel in die Mitte der Flecken, doch nicht ganz durch, fasse sie mit dem Kochlöffel gitterartig auf und lege sie sodann in heißes Schmalz, ziehe den Löffel heraus, backe sie auf beiden Seiten schön lichtbraun, bestreue sie mit Zucker, und gebe sie warm.

692. Brandstrauben.

Man fülle den Straubenmodel mit dem Brandteig Nro 567. zwei Drittel voll, drücke ihn schneckenförmig in das in Bereitschaft stehende nicht zu heiße Schmalz und backe sie schön. Nach Belieben kann man sie mit Zucker bestreuet, kalt oder warm auftragen.

693. Germstrauben.

Man rühre in einen rein glassirten Hafen 12 ganze Eyer, 2 Dotter, ein wenig süßen Ram und 4 Loth Schmalz und das nöthige Salz, sodann nach und nach eine Maaß Mehl flaumig ab und endlich noch 2 Löffel voll Germ darein, setze das Schmalz sogleich auf das Feuer, den der Teig braucht gar nicht lang zum gehen, und wenn es recht heiß ist: so backe man die Germstrauben heraus, bestreue sie mit Zucker und gebe sie warm.

694. Milchstrauben.

Man nimmt eine halbe Maaß schönes Mehl in eine Schüssel, brüht es mit einem Quartel siedendem Ram an, rührt 5 — 6 Eyer, jedes besonders darein, reibt ein wenig Zucker auf einer Zitrone ab, rührt ihn nebst ein wenig Salz darunter, daß ein dünner Teig wie zu einer Tropfsuppe (Nro 28.) daraus wird, läßt ihn durch einen Straubentrichter schneckenförmig in das nicht allzuheiße Schmalz laufen, und backt sie schön heraus. Man kann sie mit Zucker und Zimmt bestreuet warm auftragen.

695. Spritzstrauben.

Man siede in einem Seidel Milch ein kleines Stückel Butter, und eben so viel Zucker, säe unter stetem Rühren von feinstem Mehl hinein, bis der Teig dicht ist. Wann er sich auf dem Feuer zu trocknen anfängt: so bringe man ihn in eine Schüssel, salze ihn ein wenig, und rühre nach und nach 4 — 5 Eyer darein. Dann wird das Schmalz in einer Pfanne, welche so groß, als man sie zu Strauben gebraucht, nicht gar zu heiß gemacht, die Straubenspritze halb voll gefüllt und in einer Rundung schneckenförmig in die Pfanne gedrückt, und unter stetem Rütteln langsam gebacken. Bei der ersten Straube kann man schon sehen: ob selbe nicht zu schwer werden, welches man hieraus erkennen kann, wenn die Straube nicht aufgetrieben bleibt. Ist der Teig zu dünne: so fällt die Straube nach dem Backen zusammen. Daher ist wohl Acht zu haben, daß man bei dem Anbrühren den Teig nicht zu dünne mache; man kann ihn mit einem halben oder ganzen Ey immer nach helfen. Sind nun die Strauben fertig, so richte man sie ordentlich auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

696. Wasserstrauben.

Man nimmt schönes Mehl, salzt selbes und brennt heißes Schmalz daran, mischt es mit dem Mehl ab, und gießt ganz siedendes Wasser dazu, macht einen dichten Teig damit, und schlägt ihn wohl ab, bis er ganz glatt wird, rührt hernach Eyer, welche im warmen Wasser gelegen, eins nach dem andern darein, bis er so dünne wird, daß er durch den Strauben-

löffel rinnt, doch muß er nicht zu leicht durchrinnen, und der Löffel muß vorher in Schmalz getaucht werden; dann gießt man solche schneckenförmig in nicht gar zu heißes Schmalz, und backt sie schön braun heraus.

697. Zuckerstrauben.

Man nehme eine halbe Maaß schönes Mehl, ein wenig süßen siedenden Ram in eine Schüssel und rühre es gut ab, schlage 5 bis 6 Eyer daran, daß es ein dünner Teig wird, der über den Löffel rinnt, rühre darunter: 3 Loth auf einer Zitrone abgerieben, dann gestossenen Zucker, nach Belieben auch gestossene Vanilie und Zimmt, schlage den Teig ab, bis er recht fein ist, lasse Schmalz heiß werden, fülle den tricherartigen mit 3 Löcheln versehenen Model mit den Teig ein und lasse ihn immer hin und wieder, nicht rund, in das Schmalz laufen und schön backen, hebe sie mit einem Löffel heraus, biege sie heißer über einen Nudelwalzer, daß sie krumm werden, wie die Mandelbögen, bestreue sie mit Zucker, und trage sie sogleich auf.

698. Hechtenstrizeln.

Man putze den Hechten rein, nehme ihn aus und koche ihn im gesalzenen Wasser, bringe ihn auf ein Brett, löse die Gräten aus, und füge dem Fleisch bei, wenn es ein Pfund ist: eine Hand voll in Milch geweicht und dann ausgedrückte Semmel, grüne Petersilie, Zitronenschnitzen, ein wenig Butter, gestossenen Pfeffer, wiege es klein zusammen, rühre 3 Eyer darunter, bestreue ein Brett mit Semmelbröseln, mache daumengroße Strizeln darauf aus den Farß, und

backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön braun, kehre sie in abgeschlagenen Eyern um, und bestreue sie mit Semmelbröseln.

699. Eyerstrudeln mit Sardellen.

Man rühre eine halbe Maaß Mehl mit ein wenig süßem Ram gut ab, schlage 7—8 Eyer und das nöthige Salz darein, daß ein recht dünner Teig daraus wird, schmiere eine Amuletpfanne mit Schmalz aus, lasse sie heiß werden, gieße von dem Teig soviel darauf, daß er die ganze Pfanne schön dünne überdeckt, wenn man ihn, wie es nöthig ist, überall herum laufen läßt, backe die Flecke auf beiden Seiten schön gelbbraun, wiege hartgesottene Eyerdotter, Petersilkraut, gewaschene und ausgegrätete Sardellen, Butter, eine in Milch geweicht und dann ausgedrückte Semmel recht klein, bringe sie in eine Schüssel und dazu 2 Eyer und 2 Löffel voll sauern Ram, mische alles gut ab, streiche diesen Farß messerrückendick auf die Flecke und rolle sie wie eine Wurst zusammen; lege sie in eine Reine, schlage etliche Eyerdotter mit süßem Ram ab, gieße es über die Strudeln in die Reine, und lasse sie saftig im Rohre herausbacken, oder auf gelindem Kohlfeuer kochen. Bei dem Anrichten gebe man Acht, daß sie ganz auf die Schüssel und auf den Tisch gebracht werden. Noch besser werden sie, wenn man sie mit eingesottenen Früchten, oder gerösteten Semmelbröseln und Weinbeeren und Zibeben füllt, oder auch mit dem Aepfelkompot Nro 716.

700. Ramstrudeln.

Hiezu bringt man ein halbes Pfund Mehl auf ein Nudelbrett, schlägt zwei Eyer, und von einem das Weiße darein, nimmt ein Ey groß zerlassene Butter, Salz und noch ein wenig lauwarmes Wasser, macht damit einen Teig eben so fest an, wie den Butterteig, walzet ihn unter den Händen, so gut als möglich ab, bis er recht fein ist, schlägt ihn sodann in ein Tuch gut ein, daß er nicht trocken wird, und erhält ihn ein wenig warm; zugleich breitet man, wenn er eine halbe Stunde geruhet hat, ein sauberes Tuch über einen Tisch, dann ziehen ihn zwei Personen mit beiden Händen ganz gemach von einander, legen ihn sodann, wenn er in der Mitte fein ist, auf das ausgebreitete Tuch und ziehen ihn noch ringsherum, so fein als möglich, ganz gemach, damit er keine Risse bekomme. Eigentlich sollte er so fein werden, daß man eine grobe Schrift durchlesen kann. Man läßt dann den Teig ein wenig abtrocknen, schneidet am Rande das Rauhe weg, bestreicht mit zerlassener Butter den Fleck, und sodann wieder mit sauern Ram, streuet in Schmalz geröstete feine Semmelbröseln und rein gezupfte Weinbeerln darauf, rollt ihn so ganz locker zusammen, bestreicht eine Reine mit Butter, richtet den Strudel schneckenartig darein, läßt ihn im Rohre ein wenig anziehen, gießt je nachdem der Strudel groß ist, siedenden Ram mit Zucker daran, läßt ihn kurz einbraten, und giebt ihn sammt der Reine, oder rein abgelöst auf einer Schüssel zur Tafel. Statt Semmelbröseln kann man auch ein beliebiges Kompot, z. B. 716 darein füllen.

701. Tyrolerstrudeln.

Man nimmt ein Pfund Mehl, einen Vierling Butter, mischt es so viel als möglich untereinander, und darein: das nöthige Salz, 5 Eyerdotter und 2 ganze Eyer, auch 2 Löffel voll Germ, nebst den nöthigen sauern Ram, treibe alles miteinander ab, wie einen Butterteig, lege ihn eine Weile verdeckt bei Seite, und mache folgende Fülle: Schneide ein Viertelpfund abgezogene Mandeln recht klein, rühre ebensoviel gefähten Zucker, vier Eyerdotter, vier ganze Eyer jedes besonders und recht flaumig ab; walze dann den Teig messerrückendick aus, schneide ihn nach der Länge in der Mitte voneinander, richte die Fülle darauf, rolle sie handbreit zusammen, rühre ein oder zwei Eyerdotter mit zerlassener Butter ab, und bestreiche damit durchaus die zusammengerollten Stücke, bestreue sie mit Zucker, bestreiche einen Bogen Papier mit Butter, lege ihn auf ein Blech, die Strudeln darauf, und lasse sie im Rohre schön backen. In diesen Teig kann man, wenn er ausgewalzet ist, jede Fülle besonders die Kompote gebrauchen, und auf die nämliche Art heraus backen.

702. Bayer'sche sogenannte Talken.

Man mache einen Teig an, wie z. B. der Kugelhopfteig 597 ist, lasse ihn in einer Schüssel gut aufgehen, schmiere den Talkenmodel, der bekanntlich ½ Zoll tiefe Vertiefungen hat, mit Butter oder Schmalz aus, setze in jede Vertiefung einen Löffel voll von dem vorher aufgegangenen Teig, backe sie auf aufm Kohlfeuer halb fertig, kehre sie dann auf die andere Seite

und backe sie gut aus, richte sie in eine Schüssel und trage sie mit Zucker bestreuet auf, oder siede Wein und Zucker und gieße es über die Talken und trage sie sogleich auf. Wenn anfangs ein Teig überbleibt, so wird er nachgebacken.

703. Böhmische detto.

Man nehme eine Maaß Mehl in einen Hafen, gieße einen Vierling zerlasse aber nicht heiße Butter darein, rühre 2 Eyer, 4 Dotter, das nöthige Salz, oder Zucker, 2 Löffel voll Germ und so viel lauwarme Milch darunter, daß ein Teig, wie z. B. der Kugelhopfteig Nro 597. daraus wird, schlage den Teig gut ab, allenfalls auch Weinbeere und ausgelöste Zibeben darunter, lasse ihn gut aufgehen und backe sie wie vorige Bayer'sche.

704. Waffeln mit Germ.

Man mische ein halbes Pfund zerlassene Butter in ein Pfund feines Mundmehl, und schlage es gut ab, daß es zu Schaum wird, dann rühre man 6 frische Eyer jedes besonders gut darunter, endlich noch so viel lauwarme Milch, daß ein Teig daraus gemacht werden kann, wie z. B. der abgeriebene Nockerlteig (38) auch das nöthige Salz und ein Paar Löffel voll Germ. Wenn also alles wohl untereinander abgetrieben ist; so decke man den Teig mit einem Tuche zu, und lasse ihn gehen. Indessen hitze man im Kohlfeuer das Waffeleisen, doch nicht zu heiß, bestreiche es inwendig mit Schmalz, gieße sodann etwas von dem Teig hinein, drücke das Eisen zusammen, setze es wie-

der ein wenig auf ein kleines Kohlfeuer, wende es von einer Seite zur andern, und backe also die Waffel heraus, und so mache man es mit den übrigen, gebe sie warm und bestreue sie mit Zucker.

705. Waffeln ohne Germ.

Man treibe 16 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 8 Eyer jedes besonders gut darein, dann 16 Loth Mehl, 2 Löffel voll sauern Ram, ein wenig auf einer Zitrone abgeriebenen Zucker, rühre es mitsammen recht flaumig ab, hitze das Waffeleisen, bringe nach Proportion Teig darein, drücke das Eisen zu und backe die Waffel auf beiden Seiten schön gelbbraun, und so fahre man fort bis der Teig zu Ende ist. Dann trägt man sie mit Zucker und Zimmet bestreuet auf.

706. Butterwandeln.

Man lasse ein halbes Pfund Butter zergehen, rühre 12 Eyerdotter, etwas lauliche Milch, 3 Löffel voll gut gewässerte Germ, und 10 Loth Mundmehl wohl untereinander, schmiere die Wandelmödel mit Butter, fülle sie nur halb voll, lasse sie gehen, und backe sie schön.

707. Erdäpfelwandeln.

Hiezu werden etliche gute mehligte Erdäpfel gesotten, abgeschält und klein gerieben; sodann wird ein Viertelpfund klein gestossener Zucker mit acht Eyerdottern in einem Topfe ab, und das Klare von den acht Eyern zu Schnee geschlagen, und nachdem die Eyerdotter eine halbe Stunde gerührt sind: so rühre man

den Schnee, ein halbes Pfund geriebene Erdäpfeln, ein halbes Quintel gestossenen Zimmt darein, schmiere die Wandelmödel, so viel man deren braucht, gut mit Butter aus, besäe sie mit klein geriebenen Semmelbröseln, fülle jedes mit dem Abgerührten nicht ganz voll an, und backe sie im Rohre. Wenn sie ausgebacken sind, stürzt man sie heraus, und giebt sie warm mit ein wenig Zucker bestreuet zur Tafel.

708. Fischwandeln.

Man schuppe einen schönen und großen Barben oder Karpfen, siede ihn in gesalzenem Wasser und löse ihm die Gräten aus, nehme darunter auf ein Brett: grüne Petersilie, Zitronenschnitzchen, ein wenig Kappern, wiege alles klein, lasse in einem Reinl nach Proportion Butter zerfließen, und eine Handvoll Semmelbröseln darin gelbbraun anlaufen, rühre das Gewiegte nebst Weinbeeren, 3—4 Löffelvoll sauern Ram und das nöthige Salz darein und lasse es ein wenig dünsten, gieße ein wenig Erbsenbrühe daran und lasse es noch ein wenig aufkochen, frikassire den Farß mit 3—4 Eyerdottern und lasse ihn auskühlen, richte in Wandelmödel aus dem Bröselteig 546 messerrückendicke ausgewalzte Flecke, fülle sie mit dem Farß voll, mache von dem Butterteig Nro 506. messerrückendicke Deckel darüber, bestreiche sie mit Eyerdotter und backe sie schön. Diese Wandeln kann man auch mit Fleisch und andern Sachen nach Belieben füllen.

709. Semmelwandeln in süßer Ramsoß.

Man reibt von Mundmehlsemmeln die Rinde ab,

schneidet die Schmollen ganz klein gewürfelt auf, quirlt acht Eyerdotter mit einer halben Maaß süßen Ram ab, und Zucker, Zitronaden und ausgelöste Rosinen darunter, gießt es an die Schmollen, läßt sie eine Weile weichen, schlägt sodann aus 6 Eyerklar einen Schnee, und rührt ihn darunter, schmiert Wandeln- oder eigens dazu bestimmte Formen mit Butter aus, gibt das Abgerührte hinein, ohne sie doch ganz voll zu füllen, setzt sie in ein Reinl, worin so viel siedendes Wasser ist, daß es bis an die Hälfte der Wandeln reicht, deckt sie zu, läßt sie darin aussieden, macht eine süße Ramsoße nach Nro 123 auf die Schüssel, und wenn die Wandeln ausgesotten sind, stürzt man sie in die Soß heraus. Noch besser werden sie, wenn man sie im Rohre bäckt.

710. Weichsel-Igel.

Man nimmt acht Eyer, eine halbe Maaß gute Milch, macht damit einen sogenannten Eyerkäs. Wenn er zusammengegangen, thut man ihn in einen Seiher, der nicht gar zu weit ist, daß er wie ein rundes Laibel wird, läßt ihn eine Weile im Seiher, siedet gedörte Weichseln in halb Wein und halb Wasser, daß sie weich werden, löst sie von den Kernen, hackt sie klein, giebt Zitronenschalen, Zimmt und Zucker darunter, nimmt den Eyerkäs auf eine zinnerne Schüssel, überstreicht solchen mit dem Weichselgehäcke, zieht Mandeln ab, schneidet sie nach der Länge, und besteckt solchen damit recht igelartig, gießt sodann die Weichselbrühe sammt ein wenig Wein daran, bestreut ihn noch mit Zucker und Zimmt, setzt ihn auf eine Glut, und läßt ihn langsam ausbacken.

711. Abgetriebene Wespennesteln.

Man treibe ein Viertelpfund Schmalz in einer Schüssel recht flaumig ab, schlage 5 Eyer jedes gut zerrührt daran, dann 3 Löffel voll Germ und eben soviel lauliche Milch und das nöthige Salz darunter, rühre nicht gar ein Pfund feines Mehl darunter, schlage den Teig recht flaumig ab, bestreue ein Nudelbrett mit Mehl, lege den Teig darauf, walze ihn so dünne, als möglich aus, bestreiche ihn mit Schmalz, rädle drei oder vier fingerbreite Streife und diese in der Mitte wieder von einander, bestreue sie mit Weinbeerln und Zibeben, rolle sie zusammen, schmiere ein Reinl mit Schmalz wohl aus, lege die zusammengerollten Streifen, ordentlich hinein, lasse sie gut gehen, und backe sie dann langsam schön. Ist es zum Anrichten Zeit, so bestreue man sie mit gestossenem Zucker. Man giebt sie mit einer guten Soß z. B. 109, 123 oder 127.

712. Fastenreiswürste.

Man blanschire ein halbes Pfund Reis ab, koche ihn steif in Milch, treibe ein halbes Pfund reine Butter mit 8 Eydotter ab, schlage von 4 Eyklar einen Schnee, rühre ihn auch nebst Zimmt, abgezogenen Pistazien, Zucker und Muskatblühten darunter, dann den Reis darein, nudle aus diesem Farß kleine Würste, kehre sie in abgeklopften Eyern um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie in nicht zu heißem Schmalze schön braun.

713. Abgetriebener Zwetschgenflecken.

Man treibe einen Vierling Butter recht flaumig

ab, rühre 10 Eyer jedes besonders gut darein, mische 3 Quarteln feines Mehl, 2 Löffelvoll Germ und das nöthige Salz darunter, schmiere eine flache Reine oder ein Blech mit Butter aus, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, breite den Teig recht dünne darein, lasse ihn in einem warmen Platz aufgehen, löse aus den grünen Zwetschgen die Kerne aus, richte sie ordentlich auf den Flecken, bestreue ihn mit feinen Semmelbröseln, und backe ihn im nicht zu heißem Rohre schön, lasse ihn auskühlen und trage ihn mit Zucker und Zimmt bestreuet auf.

714. Gemeiner Zwetschgenflecken.

Man nehme eine Maaß Mehl in eine Schüssel mache ein Grübchen in die Mitte, von laulicher Milch und 2 Löffelvoll Germ ein Dämpfchen darein und lasse es an einem lauwarmen Platze aufgehen. Rühre dann darunter 5 Eyer, 6 Loth zerlassene fast ausgekühlte Butter und das nöthige Salz und so viel lauliche Milch als dieser nicht zu weiche Teig erfordert, schlage ihn recht flaumig ab, bis er sich vom Löffel schält, schmiere eine Reine dicht mit Butter oder Schmalz aus, bestreue sie mit Semmelbröseln, walze den Teig dünne aus, breite ihn in die Reine, streiche ihn mit abgeklopften Eydottern an, und lasse ihn an einem lauwarmen Platze aufgehen, löse von den grünen Zwetschgen die Steine aus, richte die Zwetschgen ordentlich auf den Flecken, bestreue ihn mit Semmelbröseln, backe ihn in nicht zu heißem Rohre schön und trage ihn allenfalls mit Zucker bestreut auf. Man kann diesen Flecken auch von dürren Zwetschgen

machen, wenn man sie nicht zu vollsaftig sieden und auskühlen läßt, um die Steine leicht auslösen zu können.

715. Zwetschkenflecken vom Butterteig.

Man walze aus den beliebigen Bröselteig 546 oder Butterteig 506 einen stark messerrückendicken Fleck aus, so groß als das Blech ist, worauf er gemacht wird, richte einen reinen Bogen Schreibpapier auf das Blech, dann den Flecken darauf, überstreiche ihn mit abgeklopften Eyerdottern, streiche von dem Kompot Nro 716. messerrückendick darauf, walze ferner von dem nämlichen Teig einen langen gleichfalls messerrückendicken Fleck aus, rädle aus ihn fingerbreite und so lange Streifen als der Fleck ist, lege diese so weit von einander als die Streifen breit sind, bestreiche sie mit Eyerdotter, und lege andere darüber, daß er ein gitter- oder spitzweckenartiges Aussehen bekommt, bestreiche ihn wieder dort und da mit Eyerdotter und am Rande durchaus. Mache mit einem solchen Streifen eine Einfassung über ihn, bestreiche sie auch mit Eyerdotter, backe ihn im nicht zu heißen Rohre schön, lasse ihn auskühlen und trage ihn ebenfalls mit Zucker bestreut auf. Zur Abwechslung backt man diese auch rund und füllt sie mit andern Kompoten, ziert sie allenfalls auch mit Namen, Blümchen u. s. w. So kann man ihn auch mit grünen Zwetschgen machen, da sie dann verkehrt aufgelegt werden.

Von Kompoten.

716. Kompot von Aepfeln.

Man schäle Borsdorfer oder andere gute Aepfel rein ab, zerschneide sie in 4 Theile und die Putzen heraus, lasse sie nebst Zitronenschalen, Zucker, ein wenig Wasser oder Wein dünsten, daß sie weich wie Mus werden, vermische sie nach Belieben mit Johannis- oder Weinbeerln und mache Gebrauch zu Pasteten, flachen Torten u. s. w.

717. Kompot von Aprikosen oder Pfirsichen.

Diese werden gemacht, wie nachfolgende von Zwetschgen (Nro 720); nur werden die Aprikosen und Pfirsiche nicht abgehäutet, wohl aber von den Kernen befreiet.

718. Kompot von Erd- und Hohlbeeren.

Man bringe die vorher gereinigten Beere in ein Reinl, dazu: Wein, Zucker und Zimmt, (dieser bleibt bei den Hohlbeeren weg), lasse es mitsammen weich dünsten, und dichtlich werden, dann auskühlen und streiche es messerrückendick auf Flecke, Pasteten, flache Torten u. s. w.

719. Kompot von dürren Zwetschgen.

Man siede dürre gutgewaschene Zwetschgen weich, löse die Kerne aus und wiege das Fleisch nebst ein wenig Zitronenschnitzchen klein, bringe sie in eine

Schale, rühre ein wenig feingestossene Nelken, und so viel Brühe darunter, als nöthig ist, daß man es aufstreichen kann. Nach Belieben kann man auch weichgedünstete Borsdorfer oder andere gute Aepfel und Zucker darunter mischen, und solches auf süße Pasteten, flache Torten, Flecken und dgl. messerrückendick aufstreichen.

720. Kompot von grünen Zwetschgen.

Man ziehe grünen recht reifen Zwetschgen die Haut ab, löse die Kerne aus, wiege das Fleisch klein, bringe sie in ein Reinl und dazu: ein wenig Wein, Zimmt und auf Zitronenschalen abgeriebenen Zucker, lasse es gut auskochen und dann auskühlen, streiche es messerrückendick auf Flecken, süße Pasteten, flache Torten &c.

721. Kaltes Kompot von Aprikosen oder Pfirsichen zum Essen.

Man schneide die Aprikosen oder Pfirsiche in der Mitte voneinander, löse die Kerne aus, richte die Aprikosen dicht in ein Reinl, gieße Wein daran, lege einen Brocken auf Zitronenschalen abgeriebenen Zucker darein, lasse es aufm Kohlfeuer recht weich dünsten, richte sie dann auf eine Serviere, gieß die Soß darüber, bestreue sie mit Zucker und trags sie kalt auf.

722. Ein detto von Hollermus oder Hollerbeeren.

Man nehme zwei Drittel sauber gereinigte Hollerbeeren und ein Drittel schöngeschälte dünngeschnittene Pfund= oder andere süße Kochbirnen in ein Reinl,

lasse sie unter beständigem Umrühren aufm K... langsam und so lange dünsten, bis es ein dic... ist, rühre dann kleingeriebene Semmelbröseln ... ter und lasse es nochmal aufkochen. Wer ... Süße liebt, kann auch Zucker und Wein ... nehmen und wenn es ausgekocht ist, gieße man es auf einen Teller und lasse es auskühlen. Gewöhnlich macht man 3 bis 6 Teller voll auf Einmal, da es sich mehrere Tage hält.

723. Ein detto von gedörrten Hollerbeeren.

Man weiche die dafür bestimmten gereinigten Beeren und Kirschen über Nacht in reines Wasser in ein Reinl, damit sie sich ansaugen, dünste sie am andern Tag unter beständigem Umrühren recht weich (wenn etwa die Soß nicht hinreichend wäre, muß man mit Wasser oder Wein nachhelfen), rühre Semmelbröseln darunter und verfahre übrigens damit wie mit vorigen (Nro 722.)

724. Ein detto von grünen Kirschen.

Man lasse gereinigte Kirschen mit ein wenig Wein und auf Zitronenschalen abgeriebenen Zucker aufm Kohlfeuer gut auskochen, gieße es auf Teller heraus, und gebe es kalt oder warm. Wer es säuerlich will — lasse Weichseln darunter nehmen.

725. Ein detto von Weichseln.

Man dünste gereinigte Weichseln mit so viel Wein, daß er über die Weichseln ausgehet, gut, gebe ein

ein Stück geriebenen Kochlebzelten, ganze Nelken und Zimmt und auf Zitronenschalen abgeriebenen Zucker darunter, und lasse es aufm Kohlfeuer gegen zwei Stunden langsam dünsten, gieße es auf Teller oder Schalen, nehme Nelken und Zimmt heraus und gebe es kalt oder warm.

726. Ein detto von Brünnellen.

Dieses wird auch wie voriges von Weichseln gemacht.

727. Ein detto von dürren Zwetschgen mit Mandeln.

Man übersiede die Zwetschgen so, daß man die Kerne auslösen kann, stecke dafür abgezogene Mandelkerne hinein, drücke die Löcher zu und lege die Zwetschgen ordentlich in ein Reinl, gebe dazu: Wein, bis er die Zwetschgen bedeckt, feingeschnittene Zitronaten, 2 Nelken, Zucker, und lasse es mitsammen dünsten, bis die Soß halb eingesotten ist, richte sie dann jede besonders behutsam auf eine Terrinne, gebe sie kalt oder warm, und garnire den Rand der Schüssel mit Pommeranzenscheiben.

Verschiedene Zuckerbäckereyen.

---

728. Anisbretzchen.

Man nehme 8 Loth Mundmehl und 4 Loth Butter auf ein Brett, brösle sie mitsammen gut ab, mi-

sche 4 Loth gestossenen Zucker und Anis, ein wenig kleingeschnittene Zitronaten und 2 Eyer gut darunter, formire aus diesem Teig Bretzeln auf ein mit Wachs beschmiertes Blech und backe sie im nicht zu heißen Rohre schön, überstreiche sie mit Eis 545, bestreue sie mit Streuzucker oder Pistazien, und lasse sie im warmen (nicht heißen) Rohre abtrocknen.

729. Anisbrod.

Man nehme 12 Loth gestossenen durchgesiebten Zucker in einen glassirten reinen Topf, rühre darein 9 Eyer und 4 Dotter, schlage es eine halbe Stunde lang ab nach einer Seite, rühre gut darunter: ein halbes Pfund Mund- oder Stärkmehl, 4 Loth kleingestossene Mandeln, nach Belieben reingeputzten Anis, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, überstreue es mit Semmelbröseln, gieße den Teig daumenhoch hinein, damit er noch Platz zum Auflaufen behält, lasse es in einem nicht zu heißen Rohre schön backen. Wenn es ausgebacken ist, stürze man es heraus auf einen Teller, lasse es auskühlen, schneide messerrükkendicke Schnittchen daraus, lasse sie im Rohre schön bräunlich backen und gebe sie zu Wein. Nach Belieben kann man sie auch mit Eis Nro. 545 überziehen, und im Rohre abtrocknen lassen.

730. Aniskücheln.

Man nimmt in eine Schüssel 8 Loth recht kleingestossenen und gesiebten Zucker, schlägt von zwei Eyerklar einen Schnee, und rührt damit den gestossenen Zucker gut ab, rührt auch zwei Löffel voll

Mundmehl darunter, schneidet von Oblaten viereckigte oder runde Blätter nach Belieben, streicht von diesem Abgerührten einen Messerrückendick darauf, bestreuet sie ein wenig mit Anis, und backt sie langsam im Rohre schön.

731. Aepfelberg.

Dieser wird gemacht wie nachstehender Kittenberg (733); nur nimmt man statt Kitten gebratene gute Aepfel und läßt die Nelken ganz weg.

732. Erdbeerenberg.

Man zerdrücke eine halbe Maaß schöne Erdbeeren klein und passire sie durch ein Haarsieb, schlage 8 Eyklar zu einem dichten Schnee, rühre 4 Loth gestossenen Zucker und 3 Löffelvoll Erdbeerensaft darunter, lege eine große Oblate, oder recht dünnen Butterteig (506) auf ein rundes Reifblech, richte die Masse bergartig darauf, ziehe mit einem Finger eine schneckenartige Furche darum, backe ihn im nicht zu heißen Rohre schön und trage ihn sogleich auf.

733. Kittenberg.

Man brate ungefähr 6 Kitten im Rohre, lasse sie auskühlen und drücke das Mark daraus in eine Schüssel, rühre 4 Loth gestossenen Zucker, ein wenig gestossene Nelken, 1 Loth feingeschnittene Zitronaten oder Zitronenschalen darunter, schlage 6 Eyklar zu einem steifen Schnee, rühre ihn gut darein, lege eine große Oblate auf ein rundes Reifblech, richte den Teig bergartig darauf, lasse ihn im nicht zu heißen Rohre schön backen und trage ihn sogleich auf.

734. Bisquit.

Man schlage 8 Eyer aufm Kohlfeuer ab, bis sie etwas dichtlich werden, rühre dann 8 Loth gestossenen Zucker, von einer Zitrone die mit Zucker abgeriebene Schale, 6 Loth Mund- oder Stärkmehl langsam darunter, formire aus dem etwas dichten Teig Bisquits auf das mit Wachs beschmierte Blech und backe sie schön.

735. Pariser Bisquits.

Man rühre 24 Eydotter nebst 3 Vierling gestossenen Zucker gut ab, schlage die 24 Eyklar zu Schnee und rühre ihn darunter, nebst den von 2 Zitronen mit Zucker abgeriebenen Schalen und 3 Vierling feines Mehl, formire auf ein mit Papier belegtes Blech die Bisquits und backe sie im nicht zu heißen Rohre schön.

736. Gegossene Biskoten.

Man rühre 8 Loth Zucker mit 6 Eyern wenigstens eine halbe Stunde lang ab, und einen Vierling feines Mehl darunter, gieße aus dem Teig mittels eines Straubentrichters die Biskoten auf ein reines auf ein Backblech gerichtetes Papier, bestreue sie mit Zucker und backe sie nicht zu heiß heraus.

737. Große Wienerbiskoten.

Man schlage 10 Eyer und ein halb Pfund Zukker eine halbe Stunde lang ab, rühre gegen ein halbes Pfund Mehl oder Stärkmehl darunter, gieße auf ein mit reinem Wachs bestrichenes, oder mit Schreibpapier belegtes Blech die Biskoten und backe sie im nicht zu heißen Rohre schön.

738. Mandelbögen.

Man stosse einen Vierling abgehäutete Mandeln mit ein wenig Rosenwasser klein, dann 10 Loth Zukker, bringe diesen in eine Schüssel, schlage 4 Eyklar zu Schnee und rühre ihn darunter, rühre sie so lange bis es ein recht dichtes Eis ist, fasse oben von dieser Masse 2 Löffelvoll in eine Schale herab, rühre die gestossenen Mandeln in die Masse, überstreiche ein warmes Blech mit reinem Wachs, trockne es dann mit einem Fließpapier ab, richte den Teig messerrückendick darauf, lasse ihn im Rohre halb ausbacken, nehme es heraus und verziere es mit dem abgeschöpften Eis aus der Schale, bestreue es mit Pistazien, laß es ganz ausbacken, schneide dann 2 fingerbreite und 4 — 5 Zoll lange Streifen heraus, biege sie über den Nudelwalzer und sie sind fertig. Auch kann man sie auf Oblaten backen.

739. Vanillebögen.

Man schlage 2 Eyklar zu Schnee, rühre 8 Loth Zucker, 1 Quintl gestossene Vanille, und einen halben Löffelvoll Zitronensaft, und zuletzt 2 Löffelvoll Mehl darein, streiche diesen Farß auf Oblaten und backe sie im nicht zu heißen Rohre schön.

740. Englisches Brod.

Man schlage 8 Eyer und ein halbes Pfund Zukker gut ab, rühre dann ein halbes Pfund feines Mehl darein, bestreiche den Model mit Butter und backe es im nicht zu heißen Rohre schön.

741. Falsches Mandelbrod.

Man mache einen Teig von 12 Loth Mehl, 8 Loth Zucker, 8 Loth Butter und von einer Zitrone

die mit Zucker abgeriebene Schale und einige Löffelvoll Wein, wirke den Teig auf einem Nudelbrett gut ab, walze ihn messerrückendick aus, schneide länglich beliebige Stückchen daraus, bestreiche sie mit Eydotter, bestreue sie mit Zucker und backe sie auf einem mit Mehl bestaubten Blech im nicht zu heißen Rohre schön.

742. Baier'sches Schokoladebrod.

Man rühre 3 Eyer, 8 Loth Zucker und 8 Loth abgehäutete und dann feingestossene Mandeln so lange bis es dicht wird; dann auch noch ein halbes Loth gestossenen Zimmt, 2 Loth geriebene feine Schokolade, eine mit Zucker abgeriebene Zitronenschale darein, bringe den Teig auf ein mit Wachs bestrichenes Blech fingerdick, backe es im nicht zu heißen Rohre schön, lasse es dann auskühlen, schneide dünne Schnitten daraus, richte sie wieder auf das Blech, überziehe sie mit Eis Nro. 545 und lasse sie im Rohre abtrocknen.

743. Brustzucker für den Husten.

Man siede ein Quartl Rosenwasser mit einem Pfund Zucker bis man Fäden ziehen kann, gieße ihn dann heraus auf einen feinpolirten mit Provenceröl bestrichenen dann abgetrockneten Marmorstein, schneide beliebige Schnitzchen heraus und mache gelegentlich Gebrauch davon.

744. Freymaurer.

Man nehme auf 3 Eyklar 9 Loth gestossenen Zucker in eine Schüssel, rühre es so lange, bis es

dicht wird, und dann einen Löffelvoll Mehl, und kleingewiegte Zitronaten darunter, schmiere ein flaches Blech mit Wachs ganz fein aus, gieße das Abgerührte darein, streiche es mit dem Messer messerrückendick auseinander, backe es in nicht zu heißem Rohre, schneide schnell beliebige Fleckeln daraus, biege sie, weil sie noch warm sind, über den Nudelwalzer, und sie sind fertig.

745. Geduldzelteln.

Man schlage ein Ey an 8 Loth gestossenen Zukker, rühre es mitsammen eine halbe Stunde gut ab, und endlich darunter: 8 Loth Mundmehl und von einer Zitrone die halbe auf Zucker abgeriebene Schale, bestreiche ein Blech mit Wachs, setze aus dem Teig nußgroße Zelteln darauf und backe sie in nicht zu heißem Rohre schön.

746. Baier'sche Holipen.

Diese mache man nach den unter Nro. 605 angeführten; nur muß man um ein Paar Loth Zucker mehr und nur abgenommene Milch nehmen, da sie nichts Fettes ertragen können.

747. Mandelkonfekt.

Man rühre 8 Loth Zucker mit 3 Eyklar zu einem dichten Schaum, schneide 8 Loth abgehäutete Mandeln und 4 Loth Zitronaten klein, rühre sie auch darunter, formire es mit einem Löffel Zwölfergroß auf ein mit Oblaten belegtes Blech und backe es im nicht zu heißen Rohre schön.

748. Bisquitküchelu.

Man nimmt einen Vierling Zucker, 4 Loth Stärkmehl, von 3 frischen Eyern das Klare, klopft es zu einem Schaum ab, schneidet dann von Oblaten handbreite viereckigte Fleckeln, bestreicht solche messerrückendick mit dem Schaum, besäet sie mit feinem Zucker, und backt sie im Rohre schön heraus.

749. Muschelküchelu.

Man braucht zu 6 Löffelvoll Mehl 5 Löffelvoll kleingesähten Zucker, macht mit 2 frischen Eyern und kalter Milch einen dünnen Teig an, setzt dann Schmalz in einer Pfanne übers Feuer, hält den Muschellöffel darein, bis er heiß wird, gießt den Teig mit einem andern Löffel darauf, läßt ihn ein wenig anziehen, backt ihn und legt ihn sogleich vom Model herab, sonst zerbricht er, und biegt ihn ein wenig über den Nudelwalzer.

750. Oblatküchelu.

Man zieht einen Vierling Mandeln ab, stößt sie klein, nimmt einen Vierling gestossenen Zucker, 3 Eyerklar, schlägt es recht ab, rührt alles wohl untereinander, bestreicht thalergroße Oblaten halbfingerdick damit und backt sie im Rohre heraus.

751. Rosenküchelu.

Man rühre 10 Loth schönes Mehl, 5 Loth gestossenen Zucker, 3 Eyer und weißen Wein wohl ab, tauche den Model in das Schmalz und dann erst in den Teig, backe sie nicht zu heiß heraus, bestreue sie mit Zucker und gieb sie warm.

752. Schokoladeküchelн.

Man nimmt auf 8 Loth feingesiebten Zucker zwei Tafeln güte Schokolade, reibt sie klein, mischt sie und den Zucker untereinander auf dem Brette ab, nimmt von zwei Eyerklar den Schnee weg, und macht daraus kleine runde Häufchen, drückt einen Model darauf und bäckt sie nicht zu rasch im Rohre; sie laufen schön auf. Man kann sie auch auf Oblaten backen.

753. Leckerln.

Man nimmt ein Pfund Römischmehl, ein halbes Pfund Zucker, eine halbe Maaß Honig, von einer Zitrone die gewürfelt geschnittene Schale, giebt Zimmt und Nelken dazu, macht Leckerln daraus auf ein Blech und backt sie im Rohre schön heraus. Sind sie fertig: so macht man ein Eis vom Eyerklar und Zucker Nro. 545, bestreicht die Leckerln damit, und läßt sie ein wenig anziehen.

754. Mandelrüben.

Man treibt in einem Reinl ein wenig Butter ab, nimmt 2 Drittel gestossene Mandeln, und 1 Drittel Semmelbröseln, zuckert sie, legt sie auf eine Schüssel, schlägt 3 Eyer daran, macht kleine Rüben, wie die sogenannten baier'schen, kehrt sie in Semmelbröseln um, und bäckt sie im Schmalze, steckt oben Petersilkraut wie z. B. die Putzen darein, richtet sie in die Schüssel zum Auftragen, gießt gezukkerten Wein daran und trägt sie auf.

755. Gebackene Muscheln.

Man ziehe Mandeln ab, schneide sie recht klein, nehme dann ebensoviel Zucker als Mandeln und ein

wenig klein geschnittene Zitronenschalen, treibe ein Ey ab, mache einen festen Teig an, besäe den Muschelmodel mit Zucker, drücke damit den Teig auf Oblaten, lege die nun geformten Muscheln nacheinander auf ein Blech, und backe sie im Rohre schön heraus.

756. Nonnenkrapfeln.

Man reibe eine starke Handvoll Kochlebzelten in eine Schüssel, lasse ebensoviel schwarzes Brod in Syrup sieden, wenn es ausgekühlt ist, rühre 4 Loth Zucker, ein wenig gestossene Nelken und Allmodegewürz, kleingeschnittene Zitronenschalen, ein Ey und so viel Wein, als das Durchfeuchten erfordert, gut darein, mache einen Geschnittennudelteig (5) mit Zucker statt Salz, walze ihn fein aus, fülle von dem zuerst gemachten Farß nußgroße Häufchen darauf, schlage den Teig über, rädle das Krapfchen genau am Farß ab, und so fahre man fort bis sie alle fertig sind, und backe sie dann auf einem mit Schreibpapier belegten Blech im nicht zu heißen Rohre schön.

757. Nonnenkrapfeln besserer Art.

Man macht sie wie vorige, nur nimmt man statt Brod gestossene Mandeln, ein Täfelchen geriebene Schokolade und 2 Loth feingewiegte Zitronaten.

758. Busserln.

Man klopft 2 Eyklar zu Schaum, fähet Zucker durch ein Sieb darein, schneidet kleine Zitronenschalen darunter, macht den Teig an, daß er etwas

dicht wird, legt solchen auf ein Brett, bestreuet ihn mit Zucker, modelt mit einem Fingerhut die Busserln auf Oblaten, legt sie dann auf ein Blech und backt sie schön.

759. Ulmerbrod.

Man mache mit 1 Pfund Mundmehl, 2 Löffelvoll Germ und etwas warmer Milch den Teig an und lasse ihn aufgehen, bis er wieder einfällt, dann rühre man unter ihn: 8 Loth auf einer Zitrone abgeriebenen und gestossenen Zucker, 2 Loth Anis, 3 Löffel voll Rosenwasser, 2 Loth kleingewiegte Pomeranzenschalen, ebensoviel Zitronaten, und 2 Loth zerlassene Butter, arbeite den Teig ab, bis er fest wird und der Anis anfängt heraus zu fallen. Dann mache man ganseyförmige Brode, schneide oben nach der Länge einen tiefen Einschnitt, und backe es auf einem mit Mehl bestaubten Blech im nicht zu heißen Rohre schön weißgelb.

760. Türkenbund.

Man lasse in einer messingenen Pfanne aufm Kohlfeuer ein halbes Pfund Zucker mit einem Quartl Rosenwasser sieden bis man Fäden ziehen kann und es bräunlich wird, rühre darunter 3 Loth abgehäutete länglich geschnittene Mandeln und 3 Loth eben so geschnittene Zitronaten und etwas gestossene Vanilie, schmiere den Model mit Provenceröl aus, gieße die Masse hinein, breite ihn schnell mit naßgemachten Händen auseinander an die Wand des Models, worauf er steif wird, stürze ihn auf einen

Teller heraus und trage ihn mit Blumen besteckt auf.

761. Spanische Winde.

Man stosse ein halbes Pfund Zucker, lasse ihn an einem warmen Orte recht trocken werden, schlage von 5 Eyern das Weiße zu Schnee, dann den Zukker darunter, aber möglichst geschwind, bringe schleunigst mit einem Löffel eygroße Häufchen auf ein mit reinem Papier belegtes Tortenblech, siebe gestossenen Zucker darauf, und backe sie in gelinder Hitze. Wenn man statt Papier Oblaten auf das Blech legt: so werden die Winde desto schöner und besser. Einen Wohlgeschmack kann man ihnen abwechselnd mit Vanille oder Zitronen geben. Sie müssen bald verbraucht und in einem warmen Orte aufbewahrt werden, damit sie nicht zusammen fallen.

762. Zuckerbrod.

Man rühre 12 Eydotter, 1 Pfund gestossenen Zucker und ein Gläschen Rosenwasser gut ab, schlage 6 Eyerklar zu Schnee, rühre ihn und 1 starkes Pfund Mehl gut darein, bedecke ein Blech mit reinem Schreibpapier, bestreue es mit Mehl, formire das Brod darauf und backe es schön.

763. Zuckerschlange.

Man stosse einen Vierling Zucker klein, theile ihn in 2 Theile auf einem Brett, stoße einen Vierling abgehäutete Mandeln klein, theile sie gleichfalls in 2 Theile und füge sie den 2 Zuckerhäufchen bei, reibe ein Täfelchen Schokolade klein, und füge auch

diese zur Hälfte jedem Häufchen bei, rühre jedes mit einem halben Eydotter mittels eines Messers gut untereinander, lege auf ein Backblech weiße Oblaten, formire aus einem Häufchen Teig eine Schlange darauf, lasse sie in einem nur lauwarmen Rohre abtrocknen, drücke das 2te Teighäufchen mit in Mehl getauchten Fingern breit und messerrückendick, steche mit einem Fingerhut runde schuppenartige Blättchen daraus, richte sie wie Schuppen ordentlich auf die Schlange, ziere sie oben mit einer vergoldeten Krone, schneide ihr ein Maul aus, pappe aus einer rothen Oblate eine Zunge hinein, setze ihr von länglicht geschnittenen Mandeln Zähne in den Mund und von Wachholderbeeren Augen in den Kopf und lasse sie im Rohre nochmal anziehen, mache ihr ein Nest von Mies und Reischen, lege ein ausgezacktes Kotonpapier hinein und die Schlange darauf, bestreue sie mit Streuzucker und sie ist fertig.

Von Fischen, Austern, Fröschen, Krebsen, Schildkröten und Schnecken.

764. Den Fischen den moderigen Geschmack zu nehmen.

Man lege sie lebendig vor dem Sieden in frisches Brunnenwasser, schütte etwas Salz darein, und

rühre sie wohl untereinander. Dieses wiederhole man drei bis vier Male und gebe immer frisches Wasser dazu; denn der moderige Geschmack ist bei den Fischen nur in der Haut, und dringt bei dem Sieden erst ins Fleisch.

765. Die geräucherten Fische geschmackvoll zuzurichten.

Man brühe sie mit siedendem Wasser ab, decke sie zu, und lasse sie eine Viertelstunde liegen, damit sie erweichen. Sodann mache man eine Buttersoß, hacke grüne Petersilie recht klein darunter, gebe etwas Ram und Muskatblühten darein, und lasse es aufkochen, ziehe ihnen die Haut ab, richte sie auf eine Schüssel, gieße die Soß darüber und trage sie auf.

766. Allerlei Fische auf gemeine Weise auf dem Rost zu braten.

Wenn die Fische geschuppet sind, werden sie am Bauche aufgeschnitten, das Eingeweid herausgenommen, und dann erst reingewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in- und auswendig mit zerlassener Butter bestrichen. Unter dem Braten müssen sie, wie alle Fische umgewendet, und öfters mit Butter und Zitronensaft betropft werden. Man kann sie zur Tafel mit Zitronensoß 132 oder mit Essig und Oel, auch ohne sie geben.

767. Gebackene und auf dem Rost gebratene Fische zu mariniren.

Die Fische, welche zum mariniren tauglich sind, sind Hechten, Forellen, Scheiden, Schillen, Schleyen und Karpfen. Wenn man sie mariniren will, werden

sie geschuppet, ausgenommen, gewaschen, in- und auswendig gesalzen; und wenn sie eine Stunde im Salz gelegen sind, trockne man sie mit einem saubern Tuche ab, wende sie in Butter und Semmelbröseln um, und brate sie auf dem Roste, oder backe sie wie gewöhnlich im Schmalze. In diesem Fall dürfen sie nicht im Butter umgekehrt, sondern nur schwach vom Wasser abgetrocknet, mit Semmelbröseln bestreut, langsam gebacken und dann kalt werden; lege sie auf die nämliche Schüssel, auf welcher man sie zur Tafel geben will, belege sie mit in Scheiben geschnittenen Zitronenschnitzen, richte Essig, Wein und Provenceröl, Salz, Pfeffer und kleingeschnittene Zwiebeln darüber, decke sie fest zu und lasse sie, ehe man sie aufträgt, wenigstens zwei bis vier Stunden, oder längstens einen halben Tag stehen. Bevor man sie auf den Tisch giebt wendet man sie um. Diese Fische werden zu kalten Traktamenten gegeben.

768. Asch, Forellen, Hechten, Rutten und Salblinge blau zu sieden.

Wenn diese Fische ausgenommen und rein gewaschen sind, werden sie bei Kopf und Schwanz zusammengeheftet, daß sie krumm bleiben. Dann wird der Fisch mit heißem Essig begossen, in einer Pfanne im Wasser, oder in halb Wein halb Wasser, mit dem nöthigen Salz, Zitronenscheiben und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, 2 Nelken und Thimian eine halbe Stunde gesotten. Hernach versuche man die Brühe, ob es nicht etwa an Essig oder Salz fehle. Zu bemerken ist besonders bei jedem

blau abgesottenen Fisch, wenn er vom Feuer kömmt, daß gleich ein Paar Löffel voll frischer Essig muß darauf gegossen werden. Man kann ihn etliche Stunden stehen, oder sogleich auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel gerichtet, im Keller sulzen lassen.

769. Aal am Spieß zu braten.

Man schlage dem Aal einen starken Nagel durch den Kopf, schneide rings herum einen Schnitt durch die Haut, nehme Salz in die Hände und streife die Haut ab, schneide ihn auf, nehme das Eingeweid heraus, stosse mit einem Draht das Mark aus dem Rücken, und werfe den Kopf und Schweif weg. Stecke die also zubereiteten Aale, welche mit Pfeffer und Salz wohl eingerieben sind und eine Nacht in einer Beitze von Essig, Lorbeerblättern, Salbey und Zitronenscheiben gelegen haben, an einen Spieß, gieße die Beitze in den Untersatz und stelle diesen unter den Fisch, brate ihn und betropfe ihn inzwischen öfter mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, richte ihn dann auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und passire die Soß durch ein Haarsieb darüber oder gebe sie in einer Serviere besonders. Will man Sardellenbrühe haben: so wiege man etliche wohlgewaschene Sardellen klein, und lasse sie in der Soß aus dem Untersatz langsam kochen, treibe sie durch ein Haarsieb und gebe sie darüber oder auch besonders.

770. Gebackener Aal.

Wenn der Aal abgezogen, ausgenommen, in Stücke geschnitten und Schnitte in die Stücke gemacht,

eingesalzen und so eine Stunde gelegen haben, so trockne man ihn ab, wende ihn in Semmelbröseln um und backe ihn rasch heraus, richte ihn auf eine Schüssel, ziere ihn mit fein geschnittenen Zitronenscheiben Petersilgrün und trage ihn auf.

771. Frisch gesottener Asch.

Siede ihn so, wie die Forellen ab, und bereite ihn wie die nachfolgenden Lachsarten, er darf aber nicht so lange sieden, als die Forellen, aber auf einem raschen Feuer, daß er geschwind fertig wird.

772. Auf dem Roste gebratener Asch.

Wenn der Fisch geschuppet, ausgenommen und gewaschen, reibe man ihn mit Salz und Pfeffer ein, und lasse ihn eine Weile liegen, trockne ihn dann ab, und bestreiche ihn durchaus mit Butter, so auch den Rost, und wenn dieser heiß ist, so lege man den Fisch darauf, und lasse ihn braten, wende ihn öfter von einer Seite auf die andere, drücke Zitronensaft darauf bis er fertig ist, lege ihn auf eine Schüssel, laß in einem messingenen Pfandl Butter heiß werden, drücke Zitronensaft darein, begieße mit diesem den Fisch, ziere ihn mit Petersilgrün, und lege Zitronenschnitzchen darauf.

773. Austern für Fleischtage.

Wenn sie geöffnet, so nehme man eine nach der andern mit dem Messer sauber heraus auf einen Teller, lasse in ausgelassenem Speck etliche Schampions ein wenig anlaufen, gieße ein wenig Fleischbrühe daran, allenfalls auch eine Schü von Schinken und Kalb-

fleisch, damit die Soß dicht wird, schütte die Austern hinein, und richte sie warm, aber ja nicht siedend an. Man kann sie auf diese Art bereitet, zu allen Speisen, an Fleischtagen, welche mit Austern gegeben werden, gebrauchen.

774. Austern mit Ruttenlebern.

Die Ruttenlebern schneide man in Blätter und lasse sie in Butter dünsten, lege die Austern sammt den Ruttenlebern ordentlich in eine Schüssel, begieße sie mit frischer Butter und Zitronensaft, streue in Butter geröstete Semmelbröseln und recht klein geschnittene Zitronenschalen darauf, lasse alles in der Schüssel wohl zugedeckt mitsammen nur heiß werden, streue etwas Muskatblühten daran, und den Rand der Schüssel belege man vor dem Anrichten mit braun gerösteten Semmelbröseln.

775. Gebratene Austern.

Man putze die Austern aussen mit einem Tuche ab, steche mit einem Messer die Schalen von einander, doch muß man auf die Brühe, welche darin ist, acht haben. Nun löse man die Austern mit einem Messer in der Schale ab, nehme die schwarze Haut davon, und lege sie in die unteren tiefern Schalen in ihre eigene Brühe; dann gebe man an jede Auster einen Löffel voll zerlassene Butter, ein wenig kleingeriebene in Butter geröstete Semmelbröseln und gestossene Muskatblühten, setze die Austern auf den Rost, und lasse sie so lange stehen, bis sie heiß werden und die Schale aussen herum gelb werden will,

drücke an jede Auster Zitronensaft, setze sie auf eine Schüssel heraus und trage sie auf.

776. Gedämpfte Barben.

Man schuppe, wasche und schneide sie in Stücke, dämpfe sie in einem Reinl mit Wein, frischer Butter, Salz, Pfeffer und guten Kräutern. Wann er fertig ist, so wende man ein Stückchen Butter im Mehl um, und lege sie in die Soß, damit sie etwas dicht wird, lege am Rande der Schüssel Zitronenscheiben herum, und richte die Barben darein. Anstatt der Buttersoß kann man auch in Butter gedünstete Schampions, Maurachen, Artischokenböden, Salz und Pfeffer dazu geben.

777. Barben aufm Rost zu braten.

Man schuppe sie, nehme sie aus, schneide hie und da an den Seiten in die Haut, bestreiche sie mit geschmolzener Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln und Salz, brate sie auf dem Roste, mache eine Soß von frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, zwey Sardellen, einer kleinen ganzen Zwiebel, ein wenig Mehl, ein paar Tropfen Wasser und einem Löffel voll Weinessig, rühre sie immer um, und gieße sie über den Fisch.

778. Barben zu backen.

Wenn die Barben abgeschuppet und rein ausgewaschen: so werden sie, wenn selbe zu groß sind, in Stücke nach Belieben zerschnitten, sind sie aber klein: so muß man Kopf und Schweif zusammen heften, daß sie rund werden. Sodann macht man kleine

Schnitte in die Fische an der Seite, salzt sie ein und läßt sie eine Stunde ruhen, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreut sie mit Mehl und Semmelbröseln, läßt das Schmalz recht heiß werden, und backt sie schön heraus, richtet die Barben ordentlich auf eine Schüssel und ziert sie mit Petersilkraut.

779. Barben in einer Kappernsoß.

Man schuppe, wasche und schneide die Barben in Stücke, salze sie ein, und backe sie aus heißem Schmalz ohne Mehl. Hierauf röste man etliche Löffel voll Mehl mit Butter braun, gebe Fleischbrühe nebst Wein, ein Lorbeerblatt, eine ganze geschälte Zwiebel, eine Hand voll Kappern, länglicht geschnittene Zitronenschalen nebst den Saft von einer Zitrone daran, lasse es eine Viertelstunde kochen, lege sodann die Fische darein und lasse sie aufkochen.

780. Barben in der Sardellensoß.

Die Barben werden geschuppet, beim Bauch aufgeschnitten, rein ausgewaschen, und Kopf und Schweif krumm gebogen zusammen gebunden in eine gutglasirte Reine gelegt nebst halb Weinessig halb Wasser, daß es ober dem Fisch zusammen gehet, und Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, Pfeffer und ein Paar Nelken und dem nöthigen Salze, lasse es halb einsieden und mache dann folgende Soß: Lasse in einem Reinl Butter zerfließen und Mehl gelbbraun werden, gieße halb klare Erbsenbrühe und halb von der Brühe darauf, worin die Fische gesotten wurden, rühre ein halbes Loth klein gewiegte Sardellen und Zitronensaft darunter, lasse es auf-

kochen, richte die Fische auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gieße die Soß darüber. Diese Soß kann man auch zu Hechten, Forellen, Weiß- und andern Fischen gebrauchen.

781. Braxen auf dem Rost zu braten.

Wenn die Braxen geschuppet und ausgenommen worden, so reibe man sie mit Salz und Pfeffer ein, lasse sie so eine Weile liegen, dann trockne man sie ab, wende sie ganz in zerlassener Butter oder Schmalz um, lege sie auf den Rost, welchen man zuvor wohl mit Schmalz beschmieren muß, lasse sie braten, betropfe sie während demselben mit Zitronensaft, wende sie öfter behutsam um, und wenn sie fertig sind, richte man sie an, garniere die Schüssel mit Petersilgrün, und belege die Fische mit etlichen Zitronenschnitzen.

782 Braxen mit Sardellensoß.

Diese werden wie obige Barben (Nro. 779) gekocht.

783. Braxen zu backen und zu mariniren.

Wenn sie geschuppet und geputzt sind, so mache man sie auf dem Rücken auf, schneide sie in beliebige Stücke, wasche sie aus, salze sie gut ein und lasse sie also wenigst eine Stunde liegen. Dann trockne man sie nicht zu stark ab, bestreue sie mit feingeriebenen Semmelbröseln und backe sie in heißem Schmalze schön. Wenn sie also fertig sind, so können sie mit Petersilkraut belegt, oder marinirt nach Nro 767 aufgetragen werden.

784. Forellen in Papier gebraten.

Man schuppe und putze sie, salze sie ein und lasse sie also eine Stunde liegen; dann kehre man sie in zerlassener Butter um, bestreue sie mit gestossenem Thimian, drücke ein wenig Zitronensaft darauf, bestreiche reines Schreibpapier mit Butter, wickle die Fische darein und brate sie langsam auf dem Roste schön, löse das Papier ab, lege sie auf die Schüssel, Zitronenscheiben oben darauf, und trage sie auf.

785. Die blau abgesottenen Forellen zu sulzen.

Das Blauabsieden lehrt Nro 768. Wenn sie fertig sind, so mache man folgende Sulze: siede einen Kälberfuß mit ein wenig Hausenblasen in einer Maaß Wasser so lange, bis er weich ist, dann seihe man es durch ein Tuch, überfahre es mit Fließpapier, damit das Fett, so auf dem durchgesiehenen ist, sich hineinziehet und daran hängt. Hernach koche man es noch einmal, und wenn man süße Sulze haben will, so nehme man Zucker, Wein, ein wenig Essig, Zitronenschale und Zitronensaft in die Sulz, lasse sie noch eine Viertelstunde aufsieden, gieße die Sulz durch ein Haarsieb über die Forellen, stelle sie an ein frisches Ort, lasse sie bestehen, und so gebe man sie auf die Tafel. Wenn man aber eine sauere Sulze will, so läßt man die Forellen in der eigenen Soß, worin sie abgesotten wurden, sulzen.

786. Gebackene Asche, Forellen, Rutten und Salblinge.

Wenn sie geputzt, ausgenommen und gewaschen

sind, lege man sie in eine Schüssel. Wenn sie nicht zu groß sind, läßt man sie ganz, und macht sie krumm, die Großen theilt man in Stücke, salzt sie ein, läßt sie im Salz eine Stunde liegen, trocknet sie dann ab, aber nicht zu stark, bestreuet sie mit Semmelbröseln und backt sie in heißem Schmalz schön.

787. Forellen auf dem Roste gebraten.

Nachdem sie geputzt, ausgenommen und gwaschen sind, salze man sie ein und lasse sie so eine Stunde liegen, hernach trockne man sie ab, bestreiche sie mit zerlassener Butter, lege sie bey gelindem Kohlfeuer auf den Rost und lasse sie schön braten.

788. Forellen in einer Weinsoß.

Wenn die Forellen geputzt und aufgemacht sind, so salze man sie ein und lasse sie eine Stunde also liegen. Alsdann gieße man so viel Wein in eine gutglassirte Reine, daß die Fische bedecket sind, lege Lorbeerblätter, Muskatblühten, ganzen Safran, Nelken und ein wenig Thimian dazu, richte die Fische hinein, lasse sie sieden, rüttle sie indeß öfter, und mache folgende Soß: Lasse in einem Reinl Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, gieße die Brühe darein, worin die Fische gesotten wurden, lege eine Zitronenscheibe hinein, drücke Zitronensaft darauf, wenn die Soß sauer seyn muß; soll sie aber süß seyn, so wird Zucker beygefügt; lasse sie aufsieden, richte die Fische auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und passire die Soß durch ein Haarsieb darüber.

789. Forellen auf besondere Art zu kochen.

Wenn man die Forellen aufgemacht, und wenn sie zu groß sind, in Stücke zertheilet, gewaschen und gesalzen hat, so läßt man sie ungefähr eine Stunde ruhen. Dann wiegt man Petersilkraut, Schalotten, Thimian, Basilikum, Zitronenschnitzchen, Knoblauch recht klein, läßt Butter in einem Reinl zerfließen und die gewiegten Kräuter darin anlaufen, legt dann die Fische darein, und läßt sie eine Viertelstunde zugedeckt dünsten, wendet sie ein Paarmale um, staubt einen Löffel voll Mehl darein und läßt sie noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe daran, wenn sie aber für einen Fasttag gehören klare Erbsenbrühe, rührt auch noch ein wenig Zitronensaft und Weinessig darunter und läßt sie auskochen, richtet dann die Fische auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und die Soß darüber an.

790. Gesottene Grundeln.

Wenn man sie aufgemacht, geputzt und gewaschen hat, so salzt man sie und läßt sie eine Stunde ruhen. Dann bringe man sie in eine gut glassirte Reine, gieße Essig und Wasser daran, bis es darüber zusammen geht, gebe dann darein Salz, Lorbeerblätter, eine Zitronenscheibe, ein Paar Nelken, Pfeffer und eine in Scheiben geschnittene Zwibel, lasse es mitsammen sieden, bis die Brühe halb eingesotten ist, richte die Grundeln in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, gieße die Soß darüber, belege sie oben mit grüner Petersilie und trage sie kalt oder warm auf.

791. Grundeln zu backen.

Diese werden behandelt wie die gebackenen Forellen 786.

792. Gebackene Häringe.

Man ziehe ihnen die Haut ab, schneide und werfe Kopf und Schwanz weg, theile sie in der Mitte nach der Länge entzwey, lege sie in Milch und lasse sie eine Weile liegen, wende sie dann im Mehl um, backe sie im Schmalze, lege sie auf eine Schüssel, würze sie mit gestossenen Nelken und Pfeffer ein wenig, und mache eine Soß von guten sauern Ram, Zitronensaft und Schalen darüber.

793. Eine gute Speise von Häringen.

Man wasche 5 Häringe und putze sie recht rein, lege sie drey Tage in süße Milch, gieße alle Tage frische Milch daran, hernach lege man sie wieder in frisches Wasser und wasche sie sogleich rein ab: schneide sie am Rücken auf, und lasse in einem Reinl Butter zerfließen und eine Hand voll Semmelbröseln darin gelbbraun werden, rühre kleingewiegte Zitronenschalen und Petersilie, ein wenig Muskatnuß und 4 — 6 Löffel voll sauern Ram darunter, lasse es aufkochen, klopfe 3 Eydotter in frischem Wasser ab, rühre sie darunter, nehme den Farß vom Feuer und lasse ihn auskühlen, fülle die Häringe damit, und drücke sie zusammen, schmiere eine niedere Reifschüssel mit Butter aus, lege die Häringe darauf, röste eine Hand voll Semmelbröseln in Butter, bestreue die Häringe damit, gieße 6 Löffel voll sauern Ram darüber, lasse sie im Rohre durchkochen und trage sie auf.

794. Hausen mit einer Soß.

Man richte Wasser, Salz, Zwiebel und Lorbeerblätter in ein Reinl, lasse es wohl sieden, lege den in Stücke zertheilten geputzten Hausen darein, lasse ihn sieden, schütte von der Soß die Hälfte weg, und besprenge den Fisch mit frischem Essig. Hiezu kann man frischen Meerrettig in Essig und Oel geben, oder eine Soß von Meerrettig, Milchram, geweichten Semmeln ohne Rinde; rühre sie untereinander ab, und gieße von der Brühe, worin der Hausen gesotten, ein wenig daran, lasse es aufsieden, und gieße es über den Hausen, oder in eine besondere Schaale; oder eine gute Sardellen- oder Zitronensoß darüber, oder brenne grüne, kleingeschnittene in Butter geröstete Petersilie darauf.

795. Gebratener Hausen.

Man zertheile den Hausen und salze ihn ein, laß ihn eine Stunde liegen, trockne ihn dann mit einem Tuche ab, bestreiche ihn über und über mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, lege ihn in eine Bratreine, betropfe ihn mit Zitronensaft, und brate ihn in einem Backofen. Es muß öfter nachgesehen und er frisch mit Butter begoßen werden. Dieser Fisch darf nicht länger als drey Viertelstunden braten, sonst wird er zu weich.

796. Hechten auf holländische Art.

Man schuppe den Hechten, mache ihn auf, nehme das Eingeweid heraus, wasche ihn rein, salze ihn ein, binde Schweif und Kopf zusammen, daß er rund

wird, siede ihn in halb Essig und halb Wasser, mit 2 Lorbeerblättern, Zitronen- und Zwiebelscheiben und etwas Pfeffer ab, lasse in einem Reinl Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, wiege indessen die Leber, grüne Petersilie, Thimian, Schalottchen und Zwiebel klein und rühre es unter das Einbrenn, lasse es noch ein wenig anlaufen, gieße dann etwas von der Hechtenbrühe, worin er gesotten wurde und Wein darein, allenfalls auch ein wenig klare Erbsenbrühe, falls die Soß ohne sie zu sauer wäre; lasse die Soß aufsieden, lege den Hechten auf eine Schüssel, passire die Soß über ihn, garniere ihn mit Krebsschweifeln und länglicht geschnittenen Zitronenschalen und trage ihn auf.

797. Gebratene Hechten mit Sardellen.

Man schuppe den Hechten, nehme das Eingeweid heraus, mache am Rücken einen länglichen aber nicht zu tiefen Einschnitt, wasche ihn rein aus, salze ihn gut ein und lasse ihn eine Stunde ruhen, wiege indessen Schalottchen, 4 ausgewaschene und geputzte Sardellen, Zitronenschalen, Zwiebeln, grüne Petersilie und Thimian klein zusammen, schmiere eine runde flache Reine mit Butter aus, binde dem Fisch-Kopf und Schwanz zusammen, daß er rund wird, lege ihn in die Reine, betropfe ihn über und über mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und dann mit dem Gewiegten, lasse ihn im Rohre langsam braten, betropfe ihn inzwischen öfter mit Butter und Zitronensaft, gieße am Ende noch ein wenig

Wein daran und lasse ihn noch ganz ausbraten, richte ihn auf eine Schüssel, gieße die Soß über ihn und bestreue ihn mit Zitronenschnitzchen.

798. Einen gespickten Hechten.

Man ziehe einem großen Hechten die Haut ab, löse das Eingeweide heraus, wasche ihn rein, reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein, spicke ihn am Rücken und dicken Fleisch in 2 Reihen mit Speck und Zitronenschnitzchen, lasse ihn eine Stunde ruhen, schmiere dann eine runde flache Reine mit Butter aus, binde den Fisch mit dem Schwanz im Maul zusammen, lege ihn in die Reine, betropfe ihn stark mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit feinen Semmelbröseln, und lasse ihn im Rohre, während er öfter mit zerlassener Butter und Zitronensaft betropft wird, langsam schön bräunlich braten. Man gebe ihn also, oder nach Belieben mit der Weinsoß 128. oder mit der Kräutersoß 114 zur Tafel.

799. Hecht auf französisch gedämpft.

Man schneide die reingeputzten Hechten in Stücke, lasse ihn mit 3 Löffel voll guter Schü (26 oder 60.) Petersilie, Zwiebeln, Thimian, Basilikum, Nelken, Salz, Schalottchen, Schampions, alles klein gewiegt, guter Butter, etwas Pfeffer und einer halbe Flasche Schampanierwein bey starken Kohlfeuer kochen. Ist er gekocht, so gebe man gehackte, ausgrätete Sardellen und Kappern daran, und richte ihn mit in Schmalz gebackenen Semmelbröckchen an.

800. Hechte gebacken auf französisch mit Sardellen.

Wenn der Hecht geschuppet und ausgenommen ist, wasche man ihn wohl, salze ihn ein und schneide ihn in eine Schüssel, gebe Pfeffer, Weinessig, Lorbeerblätter und kleine Zwiebeln dazu und lasse ihn also eine Stunde liegen. Alsdann trockne man ihn ab, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und lasse ihn im heißen Schmalze langsam backen. Dann wiege man reingeputzte Sardellen, Kappern, Zitronenschalen, Petersilkraut und Schalottchen recht klein, lasse in einem Reinl Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Gewiegte darein und lasse es ein wenig anlaufen, gieße Fleischbrühe, für einen Fasttag aber klare Erbsenbrühe und Wein darunter, daß die Soß ziemlich dünne wird, drücke den Saft von einer Zitrone darein, salze es wenn es noch nöthig ist, und lasse es aufsieden, richte die Fischstückchen auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und gieße die Soß darüber. Indessen wird dieser Fisch auch ohne Soß verspeiset.

801. Hechten in der Ragu.

Man schuppe einen Hechten ab, nehme ihn aus, putze und wasche ihn rein, schneide ihn in der Mitte von einander, doch nur so, daß er beym Kopf und Schwanz noch zusammen hängt, richte ihm den Schwanz in das Maul, daß er einer Bretze ähnlich wird, salze ihn ein, lasse ihn eine Stunde also ruhen, wiege indessen Schalottchen, Petersilie, Thimian, Zitronenschalen und Zwiebeln recht klein, be=

lege ein Reinl mit Speckschnitzchen, oder Butter wenn es für einen Fasttag gehört, bringe das Gewiegte nebst ein Paar ganzen Nelken, und dann den Hechten darein, lasse ihn aufm Kohlfeuer zugedeckt langsam dünsten. Wenn er eine Viertelstunde gedünstet hat, gieße man ein Glas Wein und Fleischbrühe (für einen Fasttag statt der Fleischbrühe klare Erbsenbrühe) daran, rühre eine Zitronenscheibe und Salz, Zucker, falls die Soß süß seyn soll darunter, lasse ihn ganz fertig kochen, richte den Fisch auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, frikassire die Soß mit 2 Eydottern, passire sie dann durch ein Haarsieb über den Fisch, streue länglich geschnittene Zitronenschalen über ihn und trage ihn auf.

802. Hechten in Schampionssoß.

Wenn der Hecht geschuppt, gereiniget, in Stücke geschnitten und gesalzen ist, so lege man in ein Reinl Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Petersilie, Zitronenschalen und Zwiebeln, gieße Wasser und Weinessig darauf, lege den Fisch darein, lasse ihn eine Viertelstunde sieden, stelle ihn sodann vom Feuer, lasse in einem andern Reinl Butter zerfließen, und ein Paar Löffel voll Mehl nebst Schampions und ein wenig gewiegten Petersilie gelbbraun dünsten, seihe die Brühe vom Hechten, worin er gesotten darein, lege den Hechten darauf, lasse ihn noch einen Sud aufthun, so ist er fertig.

803. Karpfe in schwarzer Soß.

Man schuppe den Karpfen, wasche ihn rein, steche ihn durch den Hals aufs Herz ab, und lasse

das Blut in eine Schüssel laufen, worin ein wenig Essig oder Wein, rühre es gut ab, mache den Fisch auf dem Rücken auf, löse das Eingeweid heraus, zertheile ihn in Stücke, salze sie ein, löse die Gedärme und die Galle aus, salze das Uebrige und lasse es eine Stunde also liegen. Dann lege man die Stückeln in eine gutglassirte Reine, gieße halb Weinessig halb Wasser hinein, bis sie darüber ausgehen, füge Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, Thimian, Zwiebeln, ein Paar Nelken und Pfefferkörner hinzu, lasse es mitsammen sieden, bis die Soß halb eingesotten ist, wozu wenigst eine halbe Stunde erforderlich ist, nehme ihn dann vom Feuer, gieße die Soß in ein reines Geschirr, lege den Fisch in eine Schüssel, decke ihn zu, lasse in einem Reinl Butter oder Schmalz heiß werden, rühre ein Paar Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker darein, bis es schön braun ist, gieße dann klare Erbsenbrühe und die Fischbrühe durch einen Seiher darüber, rühre es gut untereinander auch kleingeschnittene Zitronenschalen, das Blut und geriebene Muskatnuß darunter und lasse die Soß aufsieden, lege den Fisch darein, und lasse es mitsammen nochmal aufkochen, richte die Fischstückeln auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus und gieße die Soß darüber.

804. Karpfen auf bayerische Art.

Man schuppe und wasche den Karpfen, mache ihn am Rücken auf, nehme die Galle und die Gedärme heraus und zerschneide ihn in beliebige Stücke, salze sie ein und lasse sie eine Stunde ruhen, wiege grüne Petersilie, Zwiebeln, Schalottchen, Thimian

und Zitronenschnitzchen, zusammen eine Hand voll, klein, lasse in einer Reine Butter zerfließen, streue das Gewiegte nebst ein Paar Nelken darein, lege den Karpfen darauf, decke ihn zu und lasse ihn eine kleine Viertelstunde langsam dünsten, gieße halb Weinessig und halb Wein darauf, so hoch als der Fisch, streue eine Handvoll geriebenen Kochlebzelten und eben so viel schwarze Brodrinde, nebst 1 Loth Zucker darein, drücke Zitronensaft darauf, lasse es gut auskochen, richte ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und gieße die Soß über ihn.

805. Blau abgesottene Karpfen.

Man mache den Karpfen am Rücken auf, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein und lasse ihn eine Stunde ruhen, richte ihn in eine gutglassirte Reine, gieße halb Wein- oder Kräuteressig und halb Wasser daran, bis es übern Fisch ausgehet, gebe Zitronen- und Zwiebelscheiben, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 2 ganze Nelken und 4 Pfefferkörner, auch ein wenig Thimian darein, lasse es mitsammen sieden, bis die Soß halb ein- und der Fisch gut ausgesotten ist; richte die Stücke auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel heraus, passire die Soß durch einen Seiher darüber und ziere ihn mit kleingezupftem Petersilkraut. Man kann ihn kalt oder warm verspeisen. Warm bestreut man ihn mit in Schmalz gerösteten Semmelbröseln.

806. Barben, Forellen, Hechte oder Karpfen in der sogenannten kurzen Soß.

Wenn der Fisch geschappet und gewaschen, auch

in Stücke geschnitten ist, wird ein Reinl dicht mit Butter bestrichen, mit etlichen Löffel voll Semmelbröseln und einem Löffel voll Mehl der Boden bestreut. Auf dieses lege man kleingeschnittene Schalotten, oder andere Zwiebeln, und wenn der Fisch zweypfündig ist, auf die Zwiebeln einen halben ausgegräteten klein geschnittenen Häring, oder 2 Loth kleingewiegte Sardellen, einen Löffel voll Kappern, ein wenig klein geschnittene Petersilie und Zitronenschalen, und sodann den Fisch darauf mit Zitronensaft betropft. Hat der Fisch Rogen, so muß dieser in die Mitte gelegt werden; oben auf den Fisch lege man etliche kleine Stückeln Butter, gieße Wein und halb so viel Essig daran; decke es zu, und lasse es aufm Kohlfeuer eine halbe Stunde kochen. Sollte die Soß zu stark einsieden, so kann man noch etwas mehr, aber wenigst eine Viertelstunde vor dem Anrichten, daran gießen.

307. Ganze Karpfen gedünstet.

Man schuppe einen schönen Karpfen, öffne ihn, und nehme von dem Eingeweid die Galle und Gedärme behutsam weg, das Uebrige lasse man in dem Fisch, salze ihn wohl, lasse in einem Reinl Mehl mit Butter bräunlich werden, streue Thimian, Lorbeerblätter, eine mit Nelken gespickte Zwiebel und Zitronenschalen hinein, lege den Fisch darauf, bedecke ihn oben mit den nämlichen Kräutern und Gewürzen nebst Kappern und Zitronenschnitzen, gieße ein Glas Wein, 3 Löffel voll Essig, gute Erbsenbrühe daran, lasse ihn dünsten, und rüttle ihn öfters, daß er sich nicht anlegt,

lasse ihn gut auskochen, richte ihn auf eine lange Schüssel, und treibe die Soß durch ein Haarsieb über ihn.

808. Karpfen in der Sardellensoß.

Man schuppe und putze einen schönen Karpfen, schneide ihn in beliebige Stücke, salze ihn ein, und laß ihn eine Weile so ruhen, streiche ein Reinl mit Butter wohl aus, lege darein: Petersilwurzeln, gelbe Rüben, eine ganze Zwiebel, Lorbeerblätter, Thimian und Zitronenscheiben, verschiedenes ganzes Gewürz und dann den Fisch darauf, gieße Wasser, Wein und Essig, von jedem gleichviel daran, bis es über den Fisch ausgeht und lasse ihn eine halbe Stunde dünsten, wasche drey schöne Sardellen rein, gräte sie aus, schneide sie und grüne Petersilie und Zitronenschalen klein zusammen, lasse Butter oder Schmalz in einem andern Reinl heiß, und ein Paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, rühre dann die Sardellen darein, seihe die Soß von dem Fisch durch einen Seiher daran, rühre es gut untereinander, lasse es wohl aufsieden, richte den Fisch auf eine Schüssel, gieße die Soß über ihn ab, und er ist fertig.

809. Karpfen zu braten.

Der Karpfe wird geschuppet und sauber gewaschen, dann auf den Rücken aufgeschnitten, am Bauche bleibt er ganz, nehme die Galle und Gedärme behutsam vom Eingeweide, salze ihn ein und lasse ihn eine Stunde ruhen, schmiere dann eine Reine mit Butter aus, lege den Fisch auf den Bauch hinein, und streue darüber Pfeffer, Zitronenschnitzchen, ein

Paar gewiegte Sardellen, Kappern, Petersilgrün und ein wenig gestossene Nelken, auch geschnittene Zwiebel und etliche kleine Stückchen Butter, gieße ein wenig Weinessig und Wein daran, lasse ihn im Rohre eine Stunde langsam schön braun braten, betropfe inzwischen den Fisch öfter mit Butter oder sauern Ram, und mit Zitronensaft, richte ihn dann in eine Schüssel und trage ihn auf.

810. Ein Karpfe in saurem Ram.

Man schuppe einen schönen Karpfen ab, schneide solchen beym Bauche auf, nehme das Eingeweid heraus, schneide ihn vom Kopf bis zum Schweif hinab auf, löse die Haut mit einem Messer bis zum Bauche ab, nehme das Fleisch von den Gräten heraus, daß nur der Rückgrat bleibt, suche von dem Fleisch alle Gräten heraus, hacke es nebst Zitronenschalen, Schalotten, Petersilkraut, röste hernach ein wenig Semmelbröseln in Butter, lege das Gehackte darein, salze und pfeffere es, schlage ein Paar Eyerdotter dazu, fülle den ausgelösten Karpfen damit ein, und nähe die Haut auf dem Rücken wieder zu. Lege ihn dann in ein Reinl, das mit Butter bestrichen ist, brate ihn im Rohre, betropfe ihn mit saurem Ram und Zitronensaft, lege ihn auf eine Schüssel, und mache von Ram, ein wenig Erbsenbrühe, Gewürz und Zitronenschalen eine Soß, so ist er fertig.

811. Gefüllte Karpfen.

Man schuppe einen oder mehrere Karpfen und wasche sie sauber, löse die Haut rings herum ab,

ohne sie zu zerreissen, schneide das Mittelfleisch heraus, Kopf und Schweif aber müssen an der Haut bleiben und eingesalzen werden, hierauf wird von dem herausgeschnittenen Mittelstück das Fleisch von den Gräten abgelöst, und nebst Schalotten, Petersilkraut, Zitronenschalen und in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln klein gewieget, treibe Butter in einer Schüssel recht flaumig ab, rühre 2 — 3 Eyer, ein wenig Salz und Muskatnuß und endlich das Gewiegte gut darein, fülle den Fisch damit aus, formire ihn so wie er zuvor gewesen, und nähe ihn weitschichtig zusammen, bestreiche alsdann eine Bratreine mit Butter, lege den gefüllten Fisch darein, bestreue ihn mit Semmelbröseln auf beyden Seiten, und lasse ihn schön braun braten, doch muß man ihn unter den Braten öfter umwenden und mit Butter und Zitronensaft betropfen. Man kann ihn mit Salat auf den Tisch geben, oder eine Soß nach Belieben dazu.

812. Braxen, Forellen, Hechten, Karpfen, Schielen, Schleihen ꝛc. in der Sulz.

Man schuppe den Fisch ab, löse das Eingeweide heraus, wasche ihn aus, salze ihn ein, und lasse ihn eine Stunde ruhen, siede 2 Kälberfüße in einer Maaß Wasser weich, seihe die Brühe durch ein Serviet, damit das Fett zurückbleibt, lege den Karpfen in eine gutglasirte Reine und dazu: 2 Zitronen- und 3 — 6 Zwiebelscheiben, 2 Lorbeerblätter, Thimian, 2 ganze Nelken, und 3 — 6 Pfefferkörner, gieße ein Viertheil Wein und drey Viertheile Weinessig daran, lasse

es mitsammen eine halbe Stunde sieden. Wenn die Soß halb eingesotten ist — gieße man die Brühe von den Kälberfüßen daran, lasse es noch einen Sud aufthun, richte ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, passire die Soß über ihn, belege ihn mit einigen dünngeschnittenen Zitronenscheiben und grüner gezupfter Petersilie, und lasse sie an einem kühlen Platze sulzen.

813. Karpfen mit Häring und Eyern.

Man übersiede einen reingeputzten Karpfen in gesalzenem Wasser mit Petersilkraut und Zitronenscheiben ein wenig, also nicht ganz aus, schneide einen gewässerten Häring zu nicht gar zu dünnen Blätteln, schmiere eine flache Reine mit Butter aus, lege die Hälfte von dem Häring odentlich darein, dann den Karpfen oben darauf, schneide vier hartgesottene Eyer rund auf den Karpfen, richte dazwischen vom Häring immer etwas Semmelbrösel und Muskatblühte; gieße 5 — 6 Löffel voll sauren Ram darüber und lasse ihn im Rohre schön braun braten.

814. Lungenbraten von einem Karpfen.

Wenn der Karpf gehörig geschuppet, aufgemacht und gewaschen ist, so siede man ihn nebst ein wenig Petersilgrün in gesalzenem Wasser ab, löse dann das Fleisch von den Gräten, und wiege es klein nebst in Milch geweicht und ausgedrückten Semmelschmollen, ausgegräteten Sardellen und Zitronenschalen, Petersilkraut und Schalottchen, treibe 8 Loth Butter recht flaumig ab, rühre 3 — 4 Eyer und dann den Farß darunter, arbeite und formire einen dem Lungenbra-

ten ähnlichen Braten daraus, schmiere eine Reine mit Butter aus, richte ihn darein, brate ihn im Rohre schön, betropfe ihn indeß öfters mit Butter und Zitronensaft und gieße die Ramsoß 123 oder die Wacholdersoß 126. darüber.

815. Lachs zu sieden.

Man wässere ihn, wenn er zu stark gesalzen ist, ein bis zwey Tage ein, gebe ihm zweymal des Tags frisches Wasser, schuppe, putze und schneide ihn in proportionirte Stücke, siede ihn im Wasser, gieße das Wasser ab, und lege den Fisch in die Schüssel, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und ein Paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, wiege indessen Schalottchen, Zwiebel, Thimian, Zitronenschalen, grüne Petersilie zusammen eine Hand voll, klein, rühre es unter das Einbrenn, gieße gute Fleischbrühe daran, damit die Soß dünne wird, auch ein wenig Weinessig und Zitronensaft darein, lasse es mitsammen gut aufsieden und richte sie über den Fisch an.

816. Lachs zu braten.

Man wasche ihn mit Essig, reibe ihn mit Salz, Pfeffer und Nelkengewürz ein, und lasse ihn eine Stunde ruhen, schmiere ein Reifblech mit Butter aus, richte den Lachs darein, begieße ihn mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, lasse ihn im Rohre schön braun braten, betropfe ihn aber inzwischen öfter mit Butter und Zitronensaft, wiege Petersilkraut, Basilikum, Thimian und Zitronenschalen nebst 3 hartgesottenen Eydottern klein, lasse in einem Reinl Buter zerfließen und Mehl darin gelb-

braun werden, rühre das Gewiegte, auch gute Fleischbrühe, Weinessig, Zitronensaft, Muskatnuß und das etwa noch nöthige Salz darunter, lasse es aufsieden, richte den Fisch auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, und gieße die Soß über ihn, oder trage jedes besonders auf.

817. Lachs in der Kräutersoß.

Man nehme Wein, Essig und Wasser, gleichviel, ganze Zwiebel, Nelken, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Basilikum, Körbelkraut, Majoran, Thimian, etwas Salz, Sellerie und Petersilwurzeln, lasse alles in einem Reinl sieden, lege den geputzten Fisch hinein, die Soß muß über ihn ausgehen, koche ihn drey Viertelstunden, richte ihn dann an, und passire die Soß durch ein Haarsieb über ihn.

818. Labberdon zu sieden.

Wenn man von den Labberdon Gebrauch machen will, so muß selber vier und zwanzig Stunden vorher in frischem Wasser liegen, dann setze man ihn mit frischem Wasser und etwas Salz zum Feuer, und lasse ihn, wie den Stockfisch, nur ein wenig, wie z. B. ein lindes Ey kochen, decke ihn zu, setze ihn vom Feuer, und wenn die hinzu beliebige Soß gemacht ist, so nehme man ihn aus dem Wasser, lasse ihn recht ablaufen, lege ihn in kleinen Stückeln auf die Schüssel, und gieße die Soß über ihn ab.

819. Labberdon mit Petersilwurzeln.

Der Labberdon muß ebenso bereitet werden, wie voriger, dann schneide man Petersilwurzeln klein, siede

sie in gesalzenem Wasser ab, lasse in einem Reinl Butter zergehen, gebe eine Zwiebel dazu und lasse Mehl darin etwas lichtbraun werden, gieße gute Erbsenbrühe daran, rühre die Petersilwurzeln, Salz und Muskatnuß darunter, lasse die Soß aufkochen, lege den Labberdon trocken auf die Schüssel, und gieße die Soß über ihn.

820. Labberdon in der Sardellensoß.

Man wässere den Labberdon, und setze ihn mit Wasser zum Feuer. Wenn er zu sieden anfängt, nehme man ihn weg und mache die Sardellensoß 124. seihe das Wasser vom Fisch ab, lasse ihn dann in dieser Soß 2 Minuten kochen, richte ihn auf die Schüssel, und gieße die Soß über ihn ab.

821. Frischgesottene Neunaugen.

Um sie ordentlich von dem Schleim zu reinigen, den sie mit sich führen, tauche man sie in heißes Wasser, putze sie rein, und alles Schleimige weg, lege sie in reines Wasser, und wasche sie sauber ab, löse ihnen das Eingeweid heraus, wasche sie wieder aus, und gieße Essig darauf, schütte Wasser in eine große Reine, gieße Wein und Essig dazu, salze sie, aber nicht zu stark, lege Butter, Zwiebeln, Zitronenschalen und Lorbeerblätter darein, lasse die Neunaugen kochen, daß sie weich werden. Haben sie genug gesotten, nehme man sie vom Feuer, sprenge kalten Wein darüber, decke sie mit Papier zu, und lasse sie auftragen.

822. Gebratene Neunaugen.

Man streue auf die lebendigen Naunaugen Salz, daß sie todt werden, lasse sie eine Weile darinn stehen,

nehme ein Tuch, reinige sie von Schleim und nimm sie aus, reibe sie mit Salz und Pfeffer aus, überstreiche sie mit zerlassener Butter und Semmelbröseln und brate sie auf dem Rost. Sind sie fertig, so mache man die Zitronensoß Nro 132 dazu.

823. Marinirte Neunaugen.

Man brate sie wie die Vorigen, bestreiche sie statt Butter mit Provenceröl, lege sie in ein Fäßl und mache es eben so, wie bey den marinirten Fischen Nro 767. In dieser Gestalt heißen sie Bricken.

824. Neunaugen mit rothen Wein.

Man schneide ihnen die Köpfe ab, und lasse das Blut in etwas Essig laufen, schleime sie sodann mit gesalzenem warmen Wasser gut ab, trockne sie ab, und lege sie in ein Reinl, hernach lasse man sie mit Wein, Zucker, Butter, Zitronenschalen, Lorberblättern, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, und etwas braunem Mehl stark einkochen. Wenn sie fast fertig sind, zerrühre man das aufgegangene Blut mit der Soß, lasse sie nochmal aufkochen, richte die Fische auf die Schüssel und passire die Soß darüber.

825. Perschlinge zu kochen.

Die Perschlinge müssen geschuppet, gewaschen und ausgenommen und übrigens wie die Forellen und Hechten gebacken oder gesotten werden.

826. Rutten gesotten, gebacken, oder gebraten.

Auch diese werden wie die Forellen, und Hechten gebacken, gebraten und gesotten.

827. Salblinge oder Salme.

Diese werden wie die Lachsarten Nro 815 bis 817. zubereitet, gekocht, gesotten und gebraten.

828. Schaiden auf verschiedene Arten.

Diese werden wie die Forellen und Hechten gesotten, gebacken, gebraten oder eingemacht.

829. Schiel auf verschiedene Arten.

Auch die Schielen werden wie die Forellen und Hechten gebacken, gesotten, gebraten oder eingemacht.

830. Gebratene Schleyen.

Man muß diese abschlagen, dann mit siedend heissem Wasser abbrühen, und schuppen oder abziehen, wie den Aal, Kopf, Schwanz und Floßen abschneiden. Dann mache man sie auf dem Rücken auf, nehme das Eingeweid heraus, wende sie um, daß die Haut inwendig hineinkömmt, stecke Thimian, Petersilkraut und Butter hinein, binde einen Faden darum, bestreue sie mit Semmelbröseln, brate sie auf den Rost und betropfe sie mit Butter und Zitronensaft.

831. Schleyen blau zu sieden.

Die Schleyen müssen aufgemacht, ausgenommen, gewaschen, mit Salz eingerieben oder mit siedendem Wasser begossen werden, damit das Schleimige davon kömmt und man sie abschuppen kann. Wenn sie nun etliche Male gewaschen worden, salze man sie ein, und lasse sie eine Stunde ruhen, gieße einen Theil Wasser, drey Theile Essig in eine gut glasirte Reine, und füge darunter: Lorbeerblätter, Zitronen = und

Zwiebelscheiben und Thimian, lege die Fische darein und lasse sie auskochen. Bey dem Herunternehmen vom Feuer besprenge man sie mit kaltem Essig, richte die Fische auf eine Schüssel, bestreue sie mit etwas Grünem und in Schmalz gerösteten Semmelbröseln.

832. Marinirte Schleyen zuzurichten.

Wenn sie zuvor gereiniget sind, so marinire man sie, wie schon unter Nro 730 gezeigt wird.

833. Stockfische mit einer Sardellensoß.

Man setze gewässerten Stockfisch in gesalzenem laulichten Wasser ans Feuer, aber in keiner eisernen Pfanne, weil er sonst schwarz würde, lasse ihn so lange dabey, bis er anfängt zu sieden und sich zu blättern, alsdann nehme man ihn gleich vom Feuer und aus dem Wasser, löse die größten Gräten davon los, und mache die beliebige Soß darüber, allenfalls Folgende: Lasse in einem Reinl Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Semmelbröseln darin gelbbraun werden, wiege ein Paar Loth reingeputzt, gewaschene und ausgerätete Sardellen, grüne Petersilie und ein wenig Zwiebln klein, rühre es unter die Semmelbröseln im Reinl und lasse es ein wenig anlaufen, gieße gute Fleischbrühe, oder Erbsenbrühe, wenn er für einen Fasttag gehört daran, rühre das nöthige Salz und ein wenig Muskatnuß und Pfeffer daruter, lasse die Soß aufsieden, lege den Stockfisch in die Soß und 3 — 4 Löffel voll sauern Ram, allenfalls auch Häringstückchen dazu, lasse ihn nochmal aufkochen und trage ihn auf.

834. Stockfische mit Schampionsoß.

Man siede etliche große Stücke von einem schönen Stockfisch in gesalzenem Wasser bis er sich blätter, löse dann die Gräten aus, doch so, daß die Blätter ganz bleiben, lasse Butter in einem Reinl heiß werden und 2 Löffel voll Mehl darin anlaufen, gebe klein geschnittene Petersilie und sechs schöne Schampions in Scheiben geschnitten und Muskatblühten dazu, gieße Erbsenbrühe daran, und salze es wohl; dann lasse man die Soß aufkochen, lege den Stockfisch darein, und lasse auch ihn aufkochen, und er ist fertig.

835. Gebackener Stockfisch mit der Kräutersoß.

Man lege gewässerten Stockfisch in gesalzenes siedendes Wasser, lasse ihn durch und durch warm werden, und dann das Wasser ablaufen, schneide ihn in beliebige nicht zu große Stücke, klopfe Eyer ab und salze sie ein wenig, kehre die Stockfischstücke darin um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie in nicht zu heißen Schmalze schön gelbbraun, wiege Petersilkraut, Thimian, Basilikum, Schalottchen, Zwibel, Gartenkres und Körbelkraut klein, lasse in einem Reinl Butter zerfließen und ein Paar Löffel voll Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Gewiegte und etwas Pfeffer hinein und lasse es ein wenig anlaufen, gieße klare Erbsenbrühe, für einen Fleischtag aber Fleischbrühe darein, füge Zitronensaft und das nöthige Salz hinzu und lasse die Soß aufsieden, richte den Fisch auf eine Schüssel, gieße die Soß über ihn und trage ihn auf.

836. Stockfisch mit Semmelbröseln und Zwiebel aufgebrennt.

Man setze gewässerten Stockfisch in gesalzenem Wasser zum Feuer, lasse ihn sieden, bis er sich blättert, seihe dann das Wasser ab, lege ihn auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, salze und pfeffere ihn, röste in einer Pfanne mit Schmalz, Semmelbröseln und ein wenig kleingeschnittene Zwiebeln gelbbraun, brenne den Stockfisch damit auf und er ist zum Auftragen fertig. Diesen giebt man gern mit oder auf dem Sauerkraut.

837. Frösche in einer besondern Soß.

Man nehme die hintern Füße von Fröschen, reinige sie recht sauber, lasse sie mit Salz besprengt im Wasser abblanschiren, mache eine Soß von gutem Wein, Zucker, Weinbeeren, Nelken und Zimmt, lasse sie bis sie etwas dicht wird sieden, lege dann die Frösche darein, lasse sie nochmal aufsieden und gebe sie zur Tafel.

Frösche zu backen findet man unter 582 rc.

838. Frösche zu fricasiren.

Man lege die schon geputzten Frösche in eine Schüssel und gieße heißes Wasser darüber, decke sie zu, und lasse sie eine Viertelstunde darin liegen, dann schütte man sie in einen Seiher, daß das Wasser davon ablauft, lasse Butter in einem Reinl zergehen, und einen Löffel voll Mehl darin gelbbraun anlaufen, gebe kleingeschnittenes Petersilkraut, heisse Fleischsuppe, (am Fasttage Erbsenbrühe) ein wenig Wein, Zi-

tronenschalen, Muskatnuß und die Frösche dazu, lasse es eine Viertelstunde kochen, fricassire die Soß mit 2 Eydottern und einem Löffel voll sauern Ram. Die Brühe muß wenig und nicht zu dicht seyn, dann sind sie zum Auftragen fertig.

839. Krebsen zu sieden.

Man wasche und putze die Krebsen, ziehe ihnen den Mastdarm aus, und lege sie in eine Pfanne, und zu fünf und zwanzig großen Krebsen eine gute Hand voll Petersilgrün, etwas Salz und Pfeffer, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu, dann so viel siedendes Wasser, daß es die Krebsen bedeckt, lasse sie nur eine kleine Viertelstunde sieden, sonst wird das Fleisch zu hart, seihe das Wasser ab, richte sie dann auf eine flache runde Schüssel, die Köpfe einwärts, ziere sie mit gezupften Petersilkrant, decke sie mit einem Teller zu, streue auf diese Salz herum, und trage sie also auf.

840. Große Krebsen auf besondere Art abzusieden.

Man bringe die auf vorige Art gereinigten Krebsen, klein geschnittene Petersilie, Thimian, Zwiebel, Schalotten und ein Paar Lorbeerblätter, Essig und heißes Wasser, Salz und ein wenig Pfeffer in ein Reinl, laß es sieden, seihe das Wasser ab und trage sie wie vorige zubereitet auf.

841. Ragu von Krebsen.

Man gieße über die gereinigten Krebsen siedheissen Weinessig mit Salz und Pfeffer, löse dann die

Schwänze und Scheeren aus den Schalen, lasse in Butter Mehl anlaufen, rühre kleingewiegtes Petersilkraut, Thimian, Zwiebel und Zitronenschalen nebst dem Krebsfleisch darunter und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleisch = oder Erbsenbrühe, wenn es für einen Fasttag gehört, darein, gebe das nöthige Salz, Muskatnuß und Zitronensaft dazu, lasse das Ragu aufsieden und es ist zum Auftragen fertig. Wenn man eben Schampions hat, so kann man sie auch darunter kochen.

842. Gute Krebsaustern.

Man mache die gekochten Krebsen auf, löse die Schweife und Scheeren heraus, richte die in jede Austernschale zwey Krebsschwänzchen mit etwas Butter, salze und pfeffere sie, und lege ein wenig Muskatblühten darauf, lasse sie auf einem Roste aufprägeln und setze sie dann sammt den Schalen auf den Tisch. Statt den Krebsen kann man auch den Milchner von einem Karpfen ganz roh nehmen, und wie mit den Krebsen verfahren, nur daß man auf die Letztern Zitronensaft drückt.

843. Schildkröten mit Zitronensoß.

Man lege ihnen einen glühenden Stahl oder Kohlen auf den Rücken, wovon sie Kopf, Bratzen und Schweif sogleich hervorstrecken, diese haut man ihnen ab, wirft den Kopf und den Schweif weg, läßt sie verbluten, und die Bratzen sammt dem Schildkröten im Wasser kochen, bis die untere Schale weggehet, nimmt die Galle von der Leber, kühlt das Fleisch in

frischem Wasser ab, die Eyer, welche man darin findet, wäscht man sauber, und zieht das schwarze Häutel davon ab. Dann mache man folgende Soße: man laße in einem Reinl Butter zerfließen, lege das Fleisch der Schildkröte, Petersilkraut, Muskatblühten, Salz und Zitronenschalen dazu, und lasse sie dünsten, staube ein wenig Mehl darein, und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleisch= oder Erbsenbrühe, und ein Glas Wein darauf, und lasse es ganz auskochen. Oder man koche grüne Erbsen, treibe sie durch ein Haarsieb auf die Schildkröten, gebe frische Butter, Muskatblühten und 4 ganze Nelken dazu, und so koche man sie auf dem Kohlfeuer vollends fertig.

844. Schildkröten frikasirt.

Nachdem die Schildkröten wie vorige zubereitet sind, lasse man Butter in einem Reinl zerfließen, Zitronenschalen, Muskatblühten, Petersilgrün darin anlaufen, lege eine ganze Zwiebel, die geputzten Schildkröten darein, und lasse es aufm Kohlfeuer dünsten, gieße guten Wein und etwas Fleischbrühe, an den Fasttagen, Petersiliewasser oder Erbsenbrühe darauf und lasse es auskochen. Alsdann schlage man vier Eydotter in einen Topf mit etlichen Tropfen Wein gut ab, gieße es an die Schildkröten, rühre beständig dabey um, und richte sie an.

845. Schnecken in ihren Häusern.

Man siede sie im Wasser, bis man sie leicht aus ihren Schalen (Häuseln) nehmen kann, putze sie sauber, und reibe sie mit Salz ab. Alsdann nehme man Fleischbrühe, gehackte Petersilie, Pfeffer, Muskatblüh=

ten und die geputzten Schnecken in einen Topf, und lasse sie ein wenig sieden, putze ihre Häuseln mit Salz rein aus, gebe in jedes ein wenig Butter, welcher mit Pfeffer und Muskatblühten bestreuet ist, und den Schnecken darauf, wieder ein wenig Butter und Semmelbröseln, lege sie auf den Rost und lasse sie aufkochen, richte sie sammt den Häuseln auf einen Teller und trage sie auf.

846. Schnecken in der Sardellensoß.

Wenn man fünf und zwanzig Schnecken nehmen will, so streue man eine Handvoll Salz daran, gieße siedendes Wasser darüber, und lasse sie sammt ihren Häuseln kochen, bis sich ihre Deckel öffnen. Dann seihe man sie ab, nehme die Schnecken mit einer Gabel heraus, ziehe die schwarze Haut davon ab, schneide das Harte vorne am Kopfe sammt dem Schweif weg, reibe das Uebrige mit Salz und wasche sie im warmen Wasser ab, bis aller Schleim weg ist. Dann nehme man 4 Loth Butter, etliche klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Zitronenschalen, Petersilgrün, Muskatblühten, Semmelbröseln und Salz in ein Reinl, rühre es mit den Schnecken gut ab, gieße heiße Fleischsuppe oder Erbsenbrühe, aber wenig daran, decke sie wohl zu, stelle sie auf Kohlfeuer, lasse es mit einander aufkochen, und richte sie an.

847. Schnecken in der Majoransoß.

Man putze sie wie die vorigen rein, röste Mehl in Butter in einem Reinl schön braun, gebe heiße Fleisch- oder Erbsenbrühe, etwas fein gestossenen Majoran,

nebst ein wenig Muskatnuß dazu. Wenn diese Brühe eine halbe Viertelstunde gekochet hat, richte man die Schnecken darein, lasse sie aufkochen, und richte sie an.

848. Schnecken mit einer andern Fülle in ihren Häusern.

Wenn 25 Schnecken wie vorige geputzt sind lasse man einen halben Vierling Butter zergehen, aber nicht heiß werden; gebe einen kleinen rein ausgegräteten Häring, 1 Loth ausgegrätete Sardellen, Zwiebeln, alle klein gewiegt, ein klein wenig Pfeffer, eine kleine Hand voll Semmelbröseln dazu, rühre alles durcheinander, die Schnecken nebst dem Saft von einer halben Zitrone darunter, und lasse es eine Viertelstunde auf dem Kohlfeuer dämpfen, dann fülle man in jedes Häusel etwas von dem Gekochten, einen Schnecken darauf, und dann wieder von dem Gekochten. Stelle sie sodann in den Backofen, lasse sie aber nur so lange darinn, bis sie siedend heiß sind, und gebe sie zur Tafel.

Von verschiedenen Sulzen, Marmeladen und gesulzten Sachen.

---

849. Eine grüne Sulze.

Man siede zwei geputzte Kälberfüße mit ein wenig Hausenblasen, in einer Maaß Wasser weich, seihe die Brühe durch ein Serviet in einen Topf, damit das Fett

zurück bleibt, gieße Fleischbrühe und Weinessig, von jedem gleichviel daran, lege geputzte Petersilie, Schalottchen, Zwiebel, Zitronenschalen, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter und das nöthige Salz darein, lasse es mitsammen eine Viertelstunde sieden, stosse eine Handvoll Körbelkraut und ebensoviel Gartenkres, rühre sie sammt dem Saft darunter, seihe die Soß durch ein Serviet auf Teller oder Terrinnen, lasse sie kalt werden, und mache gelegentlich Gebrauch davon.

Gesulzte Forellen oder andere Fische finden sich unter Nro 785 und 812.

850. Frikassirte Hühner in der Sulz.

Man dünste klein zerlegte Hühner in Butter und Zitronensaft, salze und pfeffere sie, lasse sie, wenn sie fertig sind, auskühlen, nehme sie dann aus der Soß, mache eine sehr dichte Frikaße nach Nro 92 und tauche jedes Hühnerstück in selbe ein, lege es auf einen Teller, und lasse es ein wenig kalt werden, gieße dann lauwarme Sulz Nro 849 darüber, und lasse sie bestehen.

851. Ein gesulzter Indian, Pfau, Gans ꝛc.

Man löse einen Indian, Pfau oder eine Gans aus, und putze sie rein, richte sie ordentlich in eine Reine, gebe Wein, Wasser und Weinessig, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter, Salz, Thimian und Zitronenschalen hinein, lasse sie 2 Tage darin liegen, dann aber aufm Kohlenfeuer weich kochen, inzwischen siede man 2 Kälberfüsse, nebst ein wenig Hausenblase, in einer Maaß gesalzenem Wasser weich, seihe

die Brühe an das Gedünstete, lasse es mitsammen gut aufkochen, gebe noch Zitronensaft und Muskatblühten darein, richte den Indian oder Gans auf eine Terrine, schöpfe das Fett von der Soß ab, und passire sie durch ein Serviet über den Indian oder die Gans, lasse es bestehen und ziere es mit Petersilgrün.

852. Kalbsschlegel in der Sulze.

Man klopfe den Schlegel recht durch, ziehe ihm die Haut ab, salze ihn ein und lasse ihn ein Paar Stunden also ruhen; spicke ihn dann durchaus ordentlich mit länglichgeschnittenen grobem Speck, kleinen Zitronenschnitzchen und Schalottchen, bedecke den Boden der Reine mit Speck, richte den Schlegel darauf, gieße halb Weinessig und halb Wein daran, bis es ober dem Schlegel zusammengeht, lege Lorbeerblätter, Nelken, Pastinacke, Petersilie, Bertram oder Thimian, 2 Zitronen- und 6 Zwiebelscheiben darein, lasse es aufm Kohlfeuer langsam dünsten, bis der Schlegel weich ist; richte ihn dann heraus auf eine Terrine, schöpfe das Fett von der Soß, passire diese durch ein Haarsieb darüber, belege ihn mit frischen Zitronenscheiben und lasse ihn im Keller sulzen.

853. Kapaunensulz.

Man hacke einen geputzten Kapaun und 4 Kalbsfüßstücke klein zusammen, lasse es in gesalzenem Wasser und Wein sieden, bis es recht weich ist, dann gebe man Weinessig, Zitronenschalen, Muskatblühten, Nelken, ein wenig Safran und Zitronensaft darein, laß es noch ein Paar Minuten aufsieden, richte die

Stücke heraus auf eine Terrinne, die Kalbsfüsse aber zurück, passire die Soß durch ein Serviet darüber, lasse sie bestehen und ziere sie mit Petersilkraut, Pomeranzenschalen oder dergl.

854. Sulze von Rebhühnern.

Man zerschneide ein reingeputztes und ausgenommenes Rebhuhn, zerstosse es im Mörser, siede es in Hühnerbrühe und einem Seidel guten Weinessig, gebe einen in Stücke zerhackten Kälberfuß und ein wenig Hausenblase darein, würze es mit Ingber, Zimmt und ein wenig Safran, lasse es recht wohl aufsieden, dann seihe man sie durch ein Tuch über abgezogene und von einander geschnittene blanschirte Mandeln, Pistazien und kleingewiegte Zitronenschalen.

855. Eine Sulz auf Marmorart.

Hiezu schneide man ein wohl abgesottenes Ochsenmaul und einen Fuß in recht dünne Scheiben in ein Reinl, gieße Fleischbrühe ohne Fett und Wein daran, daß es ganz darüber gehet; gebe Pfeffer, das nöthige Salz, nebst kleingeschnittenen Zitronenschalen, eine ganz mit Nelken besteckte Zwiebel und Weinessig, wenn man es säuerlich haben will, dazu, koche es mit diesem allem bei zwei Stunden, tunke eine Terrinne oder einen hiezu beliebigen Model in frisches Wasser und gieße das Gekochte hinein, lasse es wohl bestehen, und stürze es auf eine Schale oder Schüssel, worauf es bleiben kann. Man kann auch, um es ansehnlicher und in Farben abwechselnder zu machen, bei dem Eingießen in den Model geräuchertes recht

dünne geschnittenes Fleisch, geselchte Zungenschnitzen, oder vom Schinken dünne geschnittene Schnitzen darein legen, allenfalls auch klein gewiegte Pistazien, und so wird eine schöne marmorirte Sulze daraus.

856. Sulz über Schweinsköpfe und anderes Wildpret.

Will man schwarzes Wildpret, oder einen Wildschweinskopf in einer Sulz aufbehalten: so wird in der Brühe, worin es abgekocht und fertig geworden ist, noch folgendes stark gesotten: Wachholderbeeren, ganzes Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, in Stücke geschnittene Zitronen, zerhackte Kalbsfüße und Kalbsknochen nebst ein wenig Hausenblase, Wein oder Weinessig, richte das Wildpret oder den Kopf in das Geschirr, worin man es aufbehalten will, schöpfe das Fett davon ab, gieße die Brühe durch ein Serviet über den Kopf und stelle es an einen kühlen Ort.

857. Pomeranzensulze.

Diese macht man wie nachfolgende Zitronensulze (865), nur nimmt man hiezu Pomeranzen statt Zitronen.

858. Quittensulz.

Man lasse in einem reinen Topf ohne Geschmack frisches Wasser siedend werden, lege einige Quitten darein und lasse sie langsam fortsieden, nehme sie dann heraus und lasse wieder andere sieden. Die gesottenen schäle man und schabe das Mark in eine Schüssel, und so fahre man fort bis man genug hat. Dann

treibe man das Mark durch ein Haarsieb in eine messingene Pfanne, wiege auf der Wage so viel gestossenen Zucker ab, als man Mark hat, und rühre ihn darein, gieße etwas Wein dazu, rühre gestossenen Zimmt und kleingewiegte Pomeranzenschalen und deren Saft darunter, und lasse die Sulz unter beständigem Umrühren dichtlich einkochen, gieße sie dann in Schalen oder Teller ab, und mache beliebigen Gebrauch davon. Wenn man mehr Zucker nimmt: so wird die Sulz natürlich süßer.

859. Eine rothe Weichselsulze.

Man stosse eine Maaß Weichseln im Mörser, setze sie mit Saft und Kern in einem Quart Wein aufs Feuer, gebe so lange Zucker daran, bis es süß genug ist, auch etwas Zimmt, ein Paar Nelken und Zitronenschalen, setze in einer Maaß Wasser ein Paar Kälberfüße nebst ein wenig Hausenblase aufs Feuer, lasse sie weich sieden, schöpfe das Fett ab, seihe die Brühe durch ein Serviet an die Weichseln, lasse es mitsammen gut einsieden, und passire sie wieder durch ein Serviet in Teller oder Terrinnen, stelle sie an einen kühlen Platz und lasse sie bestehen.

860. Gesulztes schwarzes Wildpret.

Man setze 3 Pfund gewaschen und geputztes schwarzes Wildpret in einem Reinl mit Weinessig und Wein, bis selbes ganz bedeckt ist, aufs Kohlfeuer, lege darein eine große mit Nelken besteckte Zwiebel, etliche Zitronen- und Pomeranzenscheiben und Pfefferkörner, Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, gelbe

Rüben, Sellerie, Thimian und das nöthige Salz, lasse es langsam sieden, bis es weich ist, dann nebenbei 2 Kälberfüße, nebst ein wenig Hausenblase oder geraspeltem Hirschhorn in einer Maaß Wasser weich sieden, gieße die Brühe an das Wildpret, lasse es mitsammen recht weich und fertig kochen, lege das Wildpret auf eine Schüssel oder Terrinne; zur Abwechslung schneide man es in beliebige Stücke, schöpfe das Fett von der Sulz rein ab, passire die Brühe durch ein Serviet über das Wildpret, ziere es mit Pistazien und Pomeranzenscheiben, lasse es an einem kühlen Platze bestehen und mache beliebigen Gebrauch davon.

861. Gesulzte Kälberfüße.

Man siede 5 Kälberfüße nebst ein wenig Hausenblase in 2 Maaß Wasser weich, gebe dann darein: eine große mit Nelken besteckte Zwiebel, das nöthige Salz, 2 Zitronenscheiben, 2 Lorbeerblätter und Weinessig, bis sie eine angenehme Säure haben, lasse sie noch eine Viertelstunde sieden, richte die Kälberfüße auf eine Terrinne, schöpfe das Fett von der Sulz und passire diese durch ein Serviet über die Kälberfüße, lasse sie an einem kühlen Platze bestehen und trage sie dann auf.

862. Kälberfüße mit grüner Sulze.

Diese werden wie vorige zubereitet, nur rühre man am Ende noch Saft von gestossenen Körbelkraut, Gartenkres oder Spinat darunter, lasse sie aber nicht mehr sieden.

863. Schweinene Sulze.

Man nehme die Füße, Ohren, Rüssel und Schweif, haue sie in kleine Stücke, wasche sie rein, richte sie nebst ein wenig Hausenblase in ein Reinl, gieße Wasser und Weinessig daran, bis es darüber zusammen gehet, bringe darein: Nelken, Zwiebel, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, ganzen Pfeffer und das nöthige Salz, lasse es sieden, bis man es leicht von den Beinen lösen kann, richte das Fleisch sammt den Beinen auf Teller oder in eine Terrinne, gieße das Fett ab, die Soß durch ein Serviet über das Fleisch, bestreue sie mit Zitronenschnitzchen und lasse sie bestehen.

864. Sulz von Aepfeln für Kranke.

Man schäle Borsdorfer oder Maschanzger, Reinet- oder andere gute Aepfel, lege sie in ein Reinl mit Wein, bis es über die Aepfel ausgehet, und ein wenig Zitronenschalen dazu, lasse sie weich dünsten, drücke den Saft durch ein Serviet, rühre von gleichem Gewicht Zucker darunter, lasse sie in einem gutglasirten Reinl gut einsieden, und dann auskühlen, bis sie nur noch lauwarm ist, gieße sie in Gläser oder Schalen, lasse sie bestehen und mache gelegentlich Gebrauch davon.

865. Zitronensulze.

Man siede 2 reingeputzte Kälberfüße, nebst ein wenig Hausenblase oder geraspeltes Hirschhorn in einer Maaß Wasser, bis dieses halb eingesotten ist, seihe die Brühe in ein beliebiges Geschirr, lasse sie auskühlen und nehme dann das Fett davon ab, bringe die Soß in eine gutglasirte Reine, gieße eine halbe

Maaß Wein dazu, reibe ein halbes Pfund Zucker auf einer Zitrone ab, und rühre ihn nebst den Saft von 4 Zitronen darunter, lasse die Sulz aufm Kohlfeuer unter beständigem Umrühren aufsieden, schlage von 2 Eyweiß Schnee, rühre ihn auch darunter und lasse sie unter beständigem Umrühren nochmals aufkochen, seihe sie dann durch ein Serviet in die Schalen, lasse sie bestehen und mache gelegentlich Gebrauch davon.

866. Gesulztes Schoddo.

Man quirle eine halbe Maaß Wein mit 6 Eydottern in einem glassirten Hafen gut ab, reibe 4 Loth Zucker auf einer Zitrone ab, stosse ihn, rühre ihn darunter, und lasse es aufm Kohlfeuer unter beständigem Quirln dicht werden, nehme es vom Feuer, quirle aber fort, bis es nur noch lauwarm ist, gieße es in einen Model oder in Schalen, lasse es an einen kühlen Platz sulzen und mache dann beliebigen Gebrauch davon.

Getränke und Latwergen für Kranke.

Diese kann nur der Arzt bestimmt verordnen, da die Krankheiten zu sehr verschieden sind. Ich will einige nur anführen, damit sie auf dessen Befehl leichter recht gekocht werden können.

867. Kaiserthee, den man bei kranker Brust zu trinken pflegt.

Man koche eine Schale guten Eibischthee, wie gewöhnlich, nehme in eine Kaffeetasse einen Löffelvoll

gestossenen Kandiszucker, und einen Eydotter, rühre es zusammen mit einem Löffel so lang, bis es schäumt, dann seihe man den kochenden Eibischthee daran, rühre ihn um, und trinke ihn warm.

868. Die besten Magentropfen.

Man nehme ein Loth Wermuth-Extrakt, ein Loth Tausendguldenkraut, ein Loth Enzian, ein Loth Cardobenedikten-Extrakt, ein Loth Weinsteinsalz, und 4 Loth Schalen von frischen Pomeranzen, stosse alles zusammen, fülle es in eine Bouteille, und gieße ein Seidel des besten Weins darauf, lasse es in gelinder Wärme stehen, und wenn es vollkommen ausgezogen: so seihe man es behutsam ab, und das übrige presse man aus. Hievon kann man auf einmal neunzig bis hundert Tropfen nehmen.

869. Selterwasser mit Wein und Zucker für Genesende.

Zu diesem labenden Getränk wird erfordert: ein frisches und nicht zu altes Selterwasser, wobei vor allem darauf zu sehen, ob die Flasche gut und gehörig versiegelt ist: es könnte sonst mehr der Gesundheit schaden. Weißen Wein kann man hiezu nach Belieben nehmen, der Mosler aber wäre einer der vorzüglichsten zur Mischung, und wird eben die Wirkung bei der Vermischung mit Zucker hervorbringen, wie der Schampanierwein, doch muß jedes Glas besonders zugerichtet werden. Hiebei ist zu bemerken: daß wenn dieser Trank zur Gesundheit dienen soll, nur der fünfte Theil Wein genommen werden darf. Will man

ihn aber als Labung zu sich nehmen: so wird von jedem Theil die Hälfte gewöhnlich mit gutem Mosler getrunken.

870. Limonade zu machen.

Man nehme eine Maaß frisches Wasser in eine Schüssel, reibe einen Zuckerbrocken auf einer Zitrone ab und lege ihn in das Wasser, drücke den Saft von einer Zitrone darein, seihe es durch ein Serviet in die Trinkgeschirre und sie ist fertig.

871. Magenelixir.

Man bringe in eine Boutellie: 2 Quarteln recht guten Wein, 1 Loth geraspelte Quassia, 1 und ein halb Loth gepulverte Chinarinde, ein halb Loth Zimmt, 3 Quinteln Pomeranzenschalen, lasse es ein Paar Tage in der Wärme stehen, filtrire es durch Fließpapier in eine andere Boutellie und nehme Morgens und Abends allenfalls auch Mittags 20 — 30 Tropfen. Es stärkt den Magen und die Nerven, befördert die Verdauung, und ist besonders gut bei geschwächtem Nervensystem und als Vorbauung gegen Nervenkrankheiten.

872. Mandelmilch für Kranke.

Man stosse vier Loth abgezogene süße Mandeln im Mörser mit ein wenig Wasser und Zucker recht klein, gieße ein Seidel Wasser darunter, und presse es durch ein leinenes Tuch. Erlaubt es die Krankheit: so nehme man auch eben so viel Hanfkörner unter die Mandeln und stosse sie mit denselben; die

Hanfmilch kühlet etwas mehr. Diese Massa von Mandeln und Hanf gibt eine starke Milch; will man selbe schwächer machen: so gieße man mehr Wasser daran.

873. Süße Molken zu machen.

Auf zwei Schaalen Molken klopft man das Weiße von 2 frischen Eyern ab, mischt es unter 2 Schaalen Milch, läßt es mitsammen kochen. Die Eyer und das Dichte der Milch vereinigen sich und sinken zu Boden. Dann seiht man die Molken durch und trinkt sie warm oder kalt.

874. Saure Weinsteinmolken.

Wenn man keine von Topfenmachen hat: so laße man Milch aufm Feuer siedend werden, streue Weinstein darein und rühre sie um, bis sie gerinnt, dann seihe man sie durch und mache beliebigen Gebrauch davon.

„Die Molken sind fast bei allen Krankheiten nützlich — sagt Hr. Dr. Nonne in Paulizkys Anleitung 6ten Auflage 1822. S. 450" — weil sie die Säfte verdünnen, die Schärfe abspühlen, Verstopfungen in den Eingeweiden heben, die Leibesöffnung unterhalten ꝛc. Bei langwierigen Krankheiten trinkt man sie im Frühling und Sommer kurmäßig, täglich 1 oder 2 Schoppen und darüber, 2, 4 bis 6 Wochen lang. Doch darf man aber den Magen nicht überschwemmen, sonst erschlappt und schwächt man ihn. Man trinkt die Molken nach und nach, mehrentheils des Vormittags, macht sich gelinde Bewegung dabei, und hält übrigens eine gute Diät."

„Die Buttermilch ist weiter nicht von den Molken verschieden, als daß noch fette und käsigte Theilchen darinn herum schwimmen. Daher ist sie angenehmer. Sie bekommt den Fieberkranken und Auszehrenden wohl, nur darf kein Durchfall zugegen seyn."

875. Nußmilch zu machen.

Zu einem Seidel Wasser nimmt man zwölf frische wälsche Nüsse, ziehet die Haut von den Kernen, stößt sie recht klein in einem Mörser, gibt Zucker nach Belieben dazu, und preßt sie durch ein leinenes Tuch. Diese Milch ist angenehm, wohlfeil, nahrhaft und kühlet nicht allzusehr.

876. Hollerlatwerge.

Man lasse reine von den gröbsten Stielen befreite recht zeitige Hollerbeeren in einer glassirten Reine mit einigen Tropfen Wassers aufm Kohlfeuer langsam unter öftern Umrühren dünsten, bis man keine ganze Beere mehr sieht, treibe sie dann durch einen Seiher damit die Bälge und Kerne zurück bleiben, in eine andere gutglassirte Reine, und lasse den Saft aufm Kohlfeuer langsam zur Hälfte einsieden, lege allenfalls Zucker darein, wenn sie süß verlangt wird, das aber nicht die ächte Art ist, lasse sie auskühlen, gieße sie dann in Gläser zum beliebigen Gebrauche.

877. Kirschenlatwerge

wird wie die vorige Hollerlatwerge gekocht, nur muß man statt Holler Kirschen nehmen.

878. Weiße Rübenlatwerge.

Wenn sie gut werden und nicht viel kosten soll: so macht man sie gewöhnlich, wann man eben Rüben-

kraut einmacht. Hier sammelt man 6—8 Maaß Rübensaft in ein reines Geschirr, seiht ihn durch ein Serviet in eine gut glassirte Rein, läßt ihn aufm Kohlfeuer unter öfteren Abschäumen langsam (ungefähr 2 Stunden) dichtlich einsieden, seiht ihn ab in ein anderes reines Geschirr, jedoch ohne Bodensatz, läßt ihn langsam einsieden, bis man Fäden ziehen kann, und dann die Latwerge auskühlen, gießt sie in Gläser, und giebt sie Brustkranken zur Anfeuchtung.

879. Wachholderlatwerge.

Man stosse frische zeitige reine Wachholderbeeren klein, bringe sie in eine gutglassirte Reine, gieße auf jede Maaß eine halbe Maaß Wasser, lasse sie aufm Kohlenfeuer langsam 2 Stunden unter öfterm Umrühren sieden, treibe sie dann durch einen Seiher in eine andere reine Reine, lasse sie wieder aufm Kohlfeuer langsam und dichtlich einsieden, dann auskühlen und in die zum Aufbewahren bestimmten Gläser abseihen.

880. Weichsellatwerge.

Diese wird wie die Hollerlatwerge Nro 876 gemacht, nur muß man statt Holler abgezupfte Weichsel nehmen, und deren Kerne wegwerfen.

881. Weinkrem.

Man setze eine halbe Maaß Wein aufs Feuer, reibe 4 Loth Zucker auf einer Zitrone ab und lege ihn darein, lasse es aufsieden, rühre ungefähr eine Handvoll, daß es nicht zu dicht wird, Semmelbröseln und 2 Loth gestossene Mandeln und eben so viel Zitrona-

ten darunter, lasse es recht weich kochen, frikassire es mit ein Paar Eydottern, gieße es auf eine Terrinne, bestreue es dicht mit Zucker und Zimmet, lasse es auf laulichem Wasser eine Haut bekommen, und brenne es mit einem glühenden Eisen auf, und es ist fertig. Nach Belieben kann man auch Weinbeere oder ausgelöste und kleingewiegte Zibeben darunter nehmen.

882. Semmelkrem.

Man schneide von 2 Kreuzern Milchbrod die Rinde ab, reibe die Semmeln auf den Reibeisen, lasse in einem Reinl eine Maaß süßen Ram mit 2 Loth Zucker und etwas Vanilie sieden, rühre die Bröseln, 2 Loth kleingestoßene Mandeln, 4 Loth entkörnte Rosinen darunter, und lasse sie dichtlich einkochen, frikassire es mit 3 in süßem Ram abgeschlagenen Eyerdottern, rühre es gut untereinander, gieße sie auf eine Terrinne heraus, stelle es auf lauliches Wasser, bis es oben eine Haut bekommt, dann bestreut man sie dicht mit Zucker und Zimmt, und brennt sie mit einem glühenden Eisen auf, und tragt sie sogleich auf.

883. Suppen für Kranke

enthält dieses Kochbuch eine große Auswahl, z. B. gebähte Schnittensuppe No 6; — Maccroninudelsuppe 7; — Bonadesuppe 9; — Flaumsuppe 10; — Gerstensuppe 13; — Haberschleim 14; — Reissuppe 15; — Von diesen drei Letzten gibt man schwachen Kranken nur den Schleim. Endivisuppe 18; — Kräutersuppe 22; — Kraftsuppe 29; — und die Weinsuppe 52.

884. Soßen für Kranke

enthält dieses Buch unter Nro 104 die grüne Soß; — 109 Hagebutzensoß; — 118 Krebssoß; — 128 Weinsoß; — 131 Zitronatsoß; — 133 Zwiebelsoß; — 96 Weiße Soß; — 127 die Weichselsoß; 112 Johannisbeeren=, Kirschen= und Erdbeerensoßen; — 120 Paradiesäpfelsoß; — 121 Petersilsoß; — 116 die Kraftbrühe.

885. Eingemachte für Kranke

finden sich unter Nro 134, 135, 138; Kalbfleisch; — Kalbshirn 145; — Kalbsleber 146; — Kalbsfüsse 149 und 150; — Kälberbrieseln 154; — Kalbslunge 173; — Kalbszungen 175; — Hühner 189, 190; — Lammfleisch 205; — Tauben 152 und 251.

886. Gemüser für Kranke.

Blumenkohl 265 und 266; — Endivi oder Latuksalat 277; — Rüben 312 u. 314. — Sauerampfer 318; — Spargel 324; — Spinat 325; — Wirsing 328; — Auf die Gemüser: gefüllte Aepfel 331; — gebackenes Hirn 337.

887. Braten für Kranke.

Hühner 383; — Kalbsbraten 391; — Kapaunen 401; — Lämmerfleisch 405 und 406; — gebratene Tauben 431 und 432; — Spießvögel 399; — Schnepfen 448.

888. Salat für Kranke.

Gedünstete Aepfel 453; — Hopfensalat 465; — rothe Rüben 474; — Pomeranzensalat 471; — Zitronensalat 481; — Spargelsalat 478; — Zwetschgen-, Kirschen- und Weichselsalat 482.

889. Mehl- und Eyerspeisen für Kranke.

Griesauflauf 559; — Reisauflauf 562; — Zitronenauflauf 566; — Krem 585, 586, 588, 590, 592 und 593; — Holipen 605; — Weichselkuchen 617; — Mus 634; — Weinnudeln 667; — Strauben 691, 692, 693 und 695; — Wafeln 704.

890. Kompote für Kranke

sind anwendbar: Nro 716, 718, 719, 720, 722, 725, 726, 727.

891. Zuckerbäckereien für Kranke.

Erdbeerenberg 732; — Bisquitt 734; — Biskoten 736; — Brustzucker 743; — bayersche Holipen 746; — Bisquittküchelн 748, 749; — allenfalls auch Ulmerbrod 759.

892. Fische für Kranke.

Forellen 788, 789; — Hechten 796, 797.

Ende.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Daisenberger, Maria Katharina,

Bayer'sches Kochbuch

München ; Passau ; Regensburg 1833

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/97.1961
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11072984-5